

Sehr geehrte Gäste !

*Die einzelnen Menugänge können untereinander variiert werden,
jedoch sollte letztendlich ein gemeinsames Menu für alle gewählt werden.*

*Bitte beachten Sie, daß die Ihnen vorliegende Auswahl nur ein
Grundkonzept des Möglichen darstellt, für weitere saisonal bedingte Menüs
oder Ihre eigenen Vorschläge verabreden Sie bitte mit uns einen Termin, wir
beraten Sie dann gerne.*

*Die Preise sind ab Januar 2010 gültig und sind Endpreise incl. der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.*

*Wir wünschen Ihnen viel Freude und angenehme Stunden bei
Ihrer Auswahl.*

Ihr Backmuldenteam

Badisches Menu

pro Person € 35,80

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen

€ 6,80

Gefüllter Ochsenschwanz in Spätburgundersoße auf Zwiebelpüree mit Schupfnudeln

€ 22.-

Quark-Vanillenocken mit marinierten Beeren

€ 7,--

Mediterranes Menu

pro Person € 41,70

Eingelegtes Gemüse mit Seranoschinken und frischem Parmesan

€ 8,50

Tomatenkraftbrühe mit Ricottaklößchen

€ 7,20

Geschmorte Lammhaxe in Thymianjus auf Kartoffel-Olivenpüree mit gebratenen Artischocken

€ 19,--

Tiramisu

€ 7,--

Backmuldenmenu

pro Person € 44,80

*Törtchen von Meerrettichmus und Lachstatar
Kartoffelrösti und Dillgurken*

€ 11,--

Leichte Crème von Curry und Zitronengras mit gebratener Jakobsmuschel

€ 7,50

*Gefüllte Perlhuhnbrust auf Lauch-Tomatengemüse
mit Grünkernplätzchen*

€ 18,80

Crème brûlée mit Nougateis

€ 7,50

Das Menu

pro Person € 55,40

Hauscocktail

€ 3,90

*Gänseleberparfait im Baumkuchenmantel
auf Apfel-Vanillekompott mit Brioche*

€ 11,50

Rahmsuppe von Flusskrebse mit Basilikum

€ 7,50

*Duo von Taube und Stubenküchen im Strudelteig
auf Blattspinat*

€ 25,--

Warmer Schokoladenkuchen mit Punsch-Pflaumen und weißem Kaffee-Eis

€ 7,50