

Menüvorschläge 2020

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie das Gasthaus Backmulde für Ihre Feierlichkeiten in Erwägung ziehen.

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2020.

Bitte beachten Sie, dass die vorliegende Auswahl nur ein Grundkonzept des Möglichen darstellt. Die einzelnen Gänge können auch untereinander variiert werden, jedoch möchten wir Sie bitten, letztendlich ein einheitliches Menü für alle zu wählen.

Für weitere saisonale Menüs, vegetarische Alternativen oder Ihre eigenen Vorschläge vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns, bei dem wir Sie dann gerne persönlich beraten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und angenehme Stunden bei uns im Gasthaus Backmulde.

Ihr Backmuldenteam

Badisches Menü

Badisches Grünkernsüppchen mit Markklößchen € 8,50

Badischer Sauerbraten mit Spätzle vom Brett und Gemüse € 26,-

Vanilleeis mit gelierten Kirschen und Sahne € 6,80

Preis pro Person € 41,30

Italienisches Menü

Rindercarpaccio

mit Rucola und gehobeltem Parmesan € 15,-

Italienische Gemüsesuppe € 8,50

Ossobuco mit Polenta und Gremolata € 27,-

Tiramisu mit Kaffeeis € 8,80

Preis pro Person € 59,30

Regionales Menü

Kleine Portion Himmel und Erde € 13,50

(Blutwurst - Kartoffelbrei - Zwiebel und Äpfel)

Schwäbische Hochzeitssuppe € 9,-

Rostbraten mit Zwiebeln und Maultasche

dazu geschmelzte Spätzle € 29,50

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas € 7,-

Preis pro Person € 59,-

Genießer-Menü

Thunfischtatar mit Wildkräutersalat € 17,-

Leichtes Currycremesüppchen mit Garnele € 9,80

Kalbsfilet- und Kalbsbäckchen
mit Blattspinat und Kartoffel-Selleriepüree € 33,-

Trilogie von Pistazieneis, Schokoladenmus und Brownie € 9,20

Preis pro Person € 69,-

Alternative Hauptgänge

Ravioli von Steinpilzen und Frischkäse mit Blattspinat

Salbeibutter und Parmesan € 22,-

(vegetarisch)

Zanderfilet aus Wildfang mit gebratener Riesengarnele

Blattspinat und Venerereis € 34,-