

Ihr Abendmenü Montag



= Waldküche V= Vegan

APERERO

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Wasser | Orange | 5,90 €

Ihre Vorspeisenauswahl:



Wildschinken | Hagebutten- Soße |
geflammmter Ziegenkäse | wilder Thymian |
Waldhonig | Pilz- Salat

oder

V Gerollter Wrap | Kichererbsen- Creme | Pilz- Salat |
Rucola | grüne Pesto A

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

Karotten-Ingwer Suppe | Kerbel- Öl

oder

Vegane Erbsen-Minz-Suppe

Salatauswahl vom Buffet H, J, i

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir
Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

Schwarzriesling QbA, trocken
Britzinger Sonnhole,
Winzergenossenschaft
Britzingen, Markgräflerland
0,75l à 21,60€

oder Riesling, QbA trocken
Oberkircher Winzer
Oberkirch, Ortenau
0,75l à 23,80€

Ihre Hauptgangauswahl:



Lammfilet in Tannen- Nadel- Panade | Waldhonig-Jus |
Stangenbohnen | Süßkartoffel Creme ^{A, C, H, i}

oder

Truthahnbrust | pikante Kokossoße | geröstete Ananas |
Zuckerschoten | Basmatireis

oder

„Lachs- Titanic“

Lachswürfel | Riesengarnele | grüne Currysoße | Zucchini |
Basmatireis ^{B, D}

oder

Veganes Lupinen-Schnitzel | Ahornsirup- Sojalack |
gerösteter Spargel | Basmatireis ^{F, L}

Ihre Dessertauswahl:



Crèmetörtchen im Baumkuchenmantel |

Erdbeer- Grünpfeffer- Salat | Fichtennadel- Crunch ^{A, C, H}

oder

Veganer Chia-Vanille-Pudding | Erdbeer-Grünpfeffer-Salat

oder

Regionale Bergkäseauswahl ^H

Unsere Digestif Empfehlung

Weinbrand-Brandy | Grand D´uque d´Alba | 2 cl | 7,20€

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Ihr Abendmenü Dienstag



= Waldküche V= Vegan

APERÖ

Kir Royal | Crème de Cassis | Sekt | 4,90€

Ihre Vorspeisenauswahl vom Buffet:



geräuchertes, heimisches Saibling-Filet |

Wasabi-Apfelsalat | Forellen-Terrine | Weiderind-Fleischsalat |

Hähnchenbrust | Hagebuttensößle ^{A, C, D}

oder

Veganer Obazda von Sonnenblumenkernen | Roggenbrot |

Radieschen-Salat | Strauchtomaten mit Quinoafüllung ^A

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

Würziges Blumenkohl-Süppchen ^H

oder

Vegane Asian-Bouillon | Glasnudeln | Shi Take

Salatauswahl vom Buffet ^{H, i, J}

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

Sasbacher Spätburgunder,
Hauswein vom Fass, trocken
Winzergenossenschaft
Sasbach, Kaiserstuhl
0,5 l à 11,60€

oder Weißer Burgunder,
trocken
Wittlinger Steingässle
Weingut Ernst, Wittlingen,
Baden
0,75 l à 23,20€

Ihre Hauptgangauswahl vom Buffet:



Wildhasenpfeffer in Blutwurz-Sauce | Steinpilz |
Rosmarin-Polenta ^{H, i}

oder

Medaillons vom Schweinefilet | Würz-Crunch | Wok-Gemüse |
Pommes-Macaire ^{A, C, i}

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Portwein-Butter-Sauce |
Wok-Gemüse | Pommes-Macaire ^{A, C, H}

oder

V Rote Bohnen-Bällchen | Paprikasauce | Rosmarin-Polenta |
Zuckerschoten

Ihre Dessertauswahl:

Walnuss-Eis | Rhabarber- Süppchen |
Lavendelblüten-Schokosplitter ^{C, G, H}

oder

Veganes Avocado-Heidelbeermousse |
Dattel-Energiebällchen | Blätterteig ^{A, G}

oder

Regionale Bergkäseauswahl ^H

Unsere Digestif Empfehlung

Grappa di Barolo | 2 cl | 4,50€

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Ihr Abendmenü Mittwoch


 = Waldküche **V** = Vegan

APERRO

Hugo

Holunderblütensirup | Sekt | Minze | 5,70€


Ihre Vorspeisenauswahl:

 Spargel-Roastbeef-Röllchen | Sauce Remoulade |
Linsen-Salat | Apfelkaper | Radicchio-Chiffonade A, C

oder

V Marinierte Gemüse -Spieße | Linsen-Salat | Spargel-Röllchen

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

 Kraftbrühe vom heimischen Weiderind | Sherry |
Kräuter-Flädle A, C, H, i

oder

Veganes Bärlauch-Süppchen

Salatauswahl vom Buffet H, J, i

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir
Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

Primitivo IGT, trocken
Cataldo Puglia, Italien
0,75 l à 26,80€

oder Chardonnay, QbA trocken,
Barrique
Oberkircher Winzer, Oberkich,
Ortenau
0,75 l à 39,00€

Ihre Hauptgangauswahl vom Buffet:



Wildgragout vom heimischen Reh | Preiselbeeren |
Frühlingsgemüse | hausgemachte Haselnuss-Spätzle A, C, G, I

oder

Badische Fleischküchle vom Weiderind | Waldpilz-Kräuterrahm |
Bubespitzle A, C, H, I

oder

gedünstete rotfleischige Forelle | Riesling-Traubensauce |
Frühlingsgemüse | mediterrane Kartoffeln D, H

oder

V Linsen-Gemüse-Küchle | Austernpilze | Frühlingsgemüse |
Erdnuss-Dip | geröstete Ofenkartoffeln D

Ihre Dessertauswahl:



Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas A, C, H

oder

Veganer Schoko-Muffin | beschwipste Schattenmorellen |
Wallnuss-Eis A, G

oder

Regionale Bergkäseauswahl H |
Rotweinschalotten | Knabber-Stange A, G

Unsere Digestif Empfehlung

Ramazotti | 2 cl | 3,80 €

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Ihr Abendmenü Donnerstag



= Waldküche V= Vegan

APERÖ

Campari Soda/Orange

Campari | Wasser/Orangensaft | Orangenscheibe | 4,60€/4,90€

Ihre Vorspeisenauswahl:



Wachtelterrinen | Rosmarin-Würz-Panna Cotta | schwarze
Walnuss | Rhabarber-Chutney A, C, H, G

oder

V Kohlrabi-Ravioli | Hanf-Kräuter-Pesto | Hanf-Tomaten-Pesto |
Wildkräutersalat | Zucchinirolle

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

Asiatische Hühnersuppe „Bangkok“ F, i

oder

Vegane Karotten-Ingwer-Suppe

Salatauswahl vom Buffet H, i, J


Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir
Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

Syrah "Antiqua" QbA, trocken
Barrique gereift
Oberschopfheimer Kronenbühl
0,75 l à 28,80€

oder Sauvignon Blanc QbA,
trocken
Opfinger Sonnhole
Winzergenossenschaft
Opfingen, Tuniberg
0,75 l à 21,00€

Ihre Hauptgangauswahl:

 Qualivo-Schweinerückenschnitzel | Schwarzwälder Schinken | Wiesensalbei | Karotten | Bärlauch-Graupen A, C

oder

Lammrücken | Thymian-Honigsauce | Ratatouille | Süßkartoffelstampf H, i

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Zitrus-Chutney | Basilikum-Sauce | Ratatouille | Süßkartoffelstampf H, i

oder

V Kartoffelrösti | Pilze | Avocado | Wok-Gemüse | vegane Jus

Ihre Dessertauswahl:

 Holunderblüten-Crème Brûlée | Cassis-Sorbet

oder

Veganer Aprikosen-Trifle im Glas

oder

Regionale Bergkäseauswahl H

Unsere Digestif Empfehlung

Merlot Trester | Weinküferei Herbster
2 cl | 8,20€

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!


Ihr Abendmenü Freitag

 = Waldküche **V** = Vegan


APERÒ

Ramazzotti Rosato Mio
Ramazzotti Rosato | Sekt | Basilikum

Ihre Vorspeisenauswahl vom Buffet:

 Geflügelgalantine | Fichtenwipfel-Öl |
Haselnuss- Pistazien-Zimtschwein | orientalisches Cous Cous
Flusskrebs-Cocktail | Ananas-Minz-Salat A, B, C, G
oder
Vegane Frühlingsrolle | Feigensenf | Ananas-Minzsalat J

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

 Spargel- Rahmsüppchen H
oder
Veganes Blumenkohlsüppchen | Brennessel-Pesto

Salatauswahl vom Buffet H, i, J

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir
Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

Spätburgunder Rose Kabinett,
trocken
Bollschweiler Steinberg,
Weingut Mangold
0,75 l à 23,20€

oder Grauer Burgunder QbA
trocken
Weingut Andreas Engelmann
Schlossgute Ebringen,
Markgräflerland
0,75 l à 25,80 €

Ihre Hauptgangauswahl:



Geschnetzelte Kalbsleber | Estragonessig | Jus | Broccoli |
Kräuter-Kartoffeln ⁱ

oder

Getrübelttes Maispoularden-Brüstchen | Portwein-Jus | Kräuter-
Pesto | Baby-Pak Choy | Tagliatelle ^{A, C, i}

oder

Lachsfilet | Crunch | Zitronengras-Sauce | Baby-Pak Choy |
Tagliatelle ^{A, C, D}

oder

✓ Zucchini im Kichererbsen-Mantel | Bärlauch-Risotto |
Tomaten-Sugo | Broccoli

Ihre Dessertauswahl:

Florentinerküchle | Himbeere | Wald- Erde ^{A, C, H}

oder

✓ Chili-Tonkabohnen-Schokoladenmousse

oder

Regionale Bergkäseauswahl ^H

Unsere Digestif Empfehlung

Kirschwasser | Hausbrennerei Arno Bader, Ihringen am
Kaiserstuhl | 2cl 3,80€

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Ihr Abendmenü Samstag



= Waldküche V= Vegan

APERÖ

Riesling Cocktail

Riesling Likör | Sekt | Trauben | 5,70€

Ihre Vorspeisenauswahl:



Gemüse-Quiche | Wachtelbrüstchen | Holunder-Essig-Lack

Kräuterseitling A, C, H,

oder

Vegane Zucchini-Tonarelli | Pilze | Kerne

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

Würziges Paprika-Kokos-Süppchen

oder

Veganes Trüffel-Kartoffelsüppchen

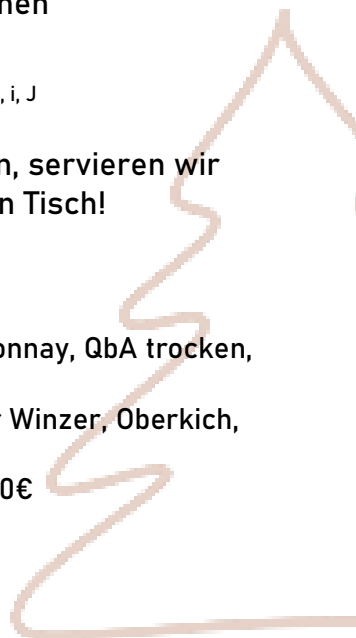
Salatauswahl vom Buffet H, i, J

Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung

Sasbacher Spätburgunder,
Hauswein vom Fass, trocken
Winzergenossenschaft
Sasbach, Kaiserstuhl
0,5 l à 11,60€

oder Chardonnay, QbA trocken,
Barrique
Oberkircher Winzer, Oberkisch,
Ortenau
0,75 l à 39,00€



Ihre Hauptgangauswahl:



Wildschweinschnitzel | Haselnuss-Panade |
Hagebuttensauce | badische Knöpfe | Romanesco^{A, C, G}

oder

Tranche vom Kalbsrücken | Grün-Pfeffer-Sauce |
Prinzessbohnen | Herzogin-Kartoffeln^{C, H, I}

oder

Gebratenes Bachforellenfilet | Gutedel-Sauce | Garnelen |
Prinzessbohnen | Herzogin-Kartoffeln^{B, C, D, H}

oder

✓ Süßkartoffel-Küchle | pikante Erdnuss-Sauce |
Baby-Pak Choy | Quinoa^E

Ihre Dessertauswahl:



Erdbeer-Basilikum-Sorbet | Schoko-Nuss-Brownie |
Minz-Joghurt^{A, C, H}

oder

✓ Haselnuss-Küchle | Heidelbeer-Frosting |
Holunderblüten Panna Cotta

oder

Regionale Bergkäseauswahl^H

Unsere Digestif Empfehlung

Edelbrand Enzian | Privatbrennerei Hämmerle | 2cl 7,90€

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team

Ihr Abendmenü Sonntag

 = Waldküche **V** = Vegan

APERÖ

Mr. Mirtillo

Heidelbeerlikör | Bitter Lemon | Limettenscheibe | 5,50€

Ihre Vorspeisenauswahl vom Buffet:



Duett von der Räucherforelle | Sahne-Meerrettich |
Thunfisch-Praline | Algensalat | Carpaccio vom Hirschbraten |
Wacholder-Öl | Sauerkirsch-Chutney | Kichererbsensalat **D, H**

oder

Veganer Süßkartoffeln-Toast |
Bete- Carpaccio | Sauerkirsch-Chutney | Kichererbsen-Salat

Ihre Suppenauswahl vom Buffet:

Pastinaken-Rahmsüppchen | Brot-Chip **A, H**

oder

Veganes Rote Linsen-Kokos-Süppchen

Salatauswahl vom Buffet **H, i, J**


Alle Speisen, die Sie am Buffet holen können, servieren wir
Ihnen auch gerne auf Wunsch an den Tisch!

Unsere Weinempfehlung


Ebringer Novalis
ECO Vin, Rotwein Cuvée,
feinherb/trocken
Flasche 21,90

oder Gutedel, Hauswein vom
Fass QbA, Britzinger Sonnhole
Winzergenossenschaft
Britzingen, Markgräflerland
0,5 l à 11,00

Ihre Hauptgangauswahl:

-  Rehgeschnetzeltes | Preiselbeeren | Rahm-Kohlrabi |
Brennnessel-Kratzete ^{A, C, H}
oder
- Geschmorte Roulade vom heimischen Weiderind | Bacon |
Shii Take | Mandel-Broccoli | Wildkräuter-Kartoffelstampf ^{G, H, I}
oder
- Baramundifilet | Paprikasauce |
Mandel-Broccoli | Zweierlei Reis ^{D, G, H}
oder
- ✓ Sautiertes Kohlrabi-Filet | Sesam | Wildkräuter-
Kartoffelstampf | Shii Take | Tofu | Gemüse-Jus ^{F, K}

Ihre Dessertauswahl:

-  Fichtenwipfel-Halbgefrorenes | schwarze Nuss |
Amarettini-Crunch | Erdbeersöße ^{C, G, H}
oder
- ✓ Waldbeerensüppchen | Schoko-Eis | vegane Vanillesauce ^A
oder
- Regionale Bergkäseauswahl ^H

Unsere Digestif Empfehlung

Williams Christ
Edelbrand von der Schnapsbrennerei Hämmerle 7,90€

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend
und einen guten Appetit.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
beraten wir Sie gerne!

Ihre Familie Albiez & Bock mit dem Gastro-Team