



Restaurant-Café  
*Röderswald*

*Lieber Gast,*

*gerne geben wir Ihnen Anregungen  
für Ihr persönliches Menü.*

*Sie können aus jedem Menü Ihre Spezialitäten  
aussuchen und neu zusammenstellen.*

*Darüber hinaus stellen wir Ihnen auch  
ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.*

*Und nun viel Freude beim Wählen wünscht*

*Familie Wecker und Mitarbeiter*

# *Menüvorschläge*

*Menüabsprache bitte 3 Wochen vor dem Ereignis  
(Preise freibleibend je nach Saison)*

## *Menü 1*

*Tomatencremesuppe  
mit Mozzarellawürfel und Oregano*



*Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten*



*Zarte Hähnchenbrust in geröstetem Curry, Grüne Kokos-Sauce*



*Hausgemachte Crème Brûlée*

*38,00 €*

## *Menü 2*

*Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage*



*Bunter Blattsalatteller in Kräutervinaigrette mit gebratenen  
Lachswürfeln*



*Kalbsrahmbraten in feiner Sauce mit sautierten Champignons*



*Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme*

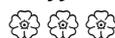
*48,00 €*

## *Menü 3*

*Varnhalter Winzersuppe mit Gemüsestreifen und Croutons*



*Bunter Blattsalatteller in Kräutervinaigrette mit gebackenen Shrimps  
im Kartoffelmantel*



*„Zweierlei Kalb“*

*Zarter Kalbsrahmbraten und ein überbackenes Kalbsmedaillon  
auf Estragonsauce*



*Hausgemachte Panna Cotta auf Himbeermark*

*53,00 €*

#### **Menü 4**

*Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage*



*Blattsalatteller in Kräutervinaigrette mit Speck und Kracherle  
(Nach Saison auch mit Feldsalat)*



*Dreierlei Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein  
auf zweierlei Grillsaucen*



*Schwarzwälder Eisparfait auf Kirschsauce*

*48,00 €*

#### **Menü 5**

*Pastinakensuppe mit Speck und Kracherle*



*Vorspeisenteller mit kalten Fischspezialitäten  
Blattsalate und Baguette*



*Badischer Sauerbraten  
in Badischem Spätburgunder Rotwein eingelegt  
Preiselbeeren*



*Kaiser Schmarrn mit Vanillesauce*

*48,00 €*

*Zu den Menüs 1 bis 5 reichen wir eine marktfrische Gemüseplatte  
und 2 verschiedene Beilagen, wie zum Beispiel:  
Handgeschabte Spätzle, Bandnudeln, Pommes frites, Pommes  
Dauphine, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin.*

### **Menü 6**

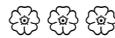
*Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Basilikumquarknockern*



*Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce  
Blattsalate und ein Reibeküchle*



*Bardierte Schweinefiletmedaillons Sous Vide gegart  
Sauce Bernaise, Kartoffelgratin*



*Marmoriertes Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel  
50,00 €*

### **Menü 7**

*Varnhalter Winzersuppe mit Gemüsestreifen und Croutons*



*Kaltes rosa gebratenes Roastbeef  
Sauce Remoulade, Blattsalate, Baguette*



*Zartes Lachsfilet aus Schottland im Ofen gegart  
Safran Dillsauce, bunte Nudeln*



*Dessert Variation „Röderswald“  
53,00 €*

Stand: März 2024