

Gasthaus zum Kranz
Ihre Feier bei uns
Reserviert! Für Sie und Ihre Gäste.

Feiern Sie die Feste, wie sie fallen – und wie Sie möchten! Ganz privat mit der Familie, im kleinen Freundeskreis oder als Gesellschaft. Lieblingsplätze und Räumlichkeiten dafür gibt es reichlich: traditionell-gemütlich oder schlicht-modern mit weitem Ausblick.

Unsere Handschrift ist individuell: stilvoll eingedeckt, liebevoll vorbereitet, blumig geschmückt. Unser Essen ist ein Versprechen: kreativ, lebendig und leicht. Dennoch verwurzelt, bodenständig und herzhaft.

Unser Service ist Ehrensache: badische Gastlichkeit und herzliche Zuwendung.

Unsere Menüvorschläge verstehen sich als Anregung. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Kombination von unterschiedlichen Gerichten. Bis 10 Personen ist es gerne möglich aus der gültigen A la carte-Speisekarte zu wählen.... darüber hinaus bitten wir um **eine einheitliche Menügestaltung (für Vorspeisen, Suppe und Dessert). Bis max. 30 Personen ist es möglich 2 Wahlmöglichkeiten (z.B. Fleisch & Fisch oder Vegetarisch) für die Hauptgänge festzulegen.**

Damit wir uns gut vorbereiten können, bitten wir Sie bis zu 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Nach diesem ersten Überblick besprechen wir gerne Menüvorschläge und alles Weitere persönlich mit Ihnen.

In unserem breitgefächerten Weinangebot finden Sie auch den passenden Begleiter zu Ihrem Menü von Winzern und Gutsabfüllern aus der Region. Wir verwenden beste Frischprodukte, wenn immer möglich aus der Region oder von benachbarten Höfen und frisches Wild aus der umliegenden Jagd.

Wir freuen uns auf Sie.
Herzlichst Ihre

Familie Dorner

Checkliste zur Planung:

- ☐ Blumendekoration: Gerne lassen wir für Sie Arrangements in allen Variationen zusammenstellen. Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit.
- ☐ Hotelzimmer: Falls sie Bedarf an Hotelzimmer haben, reservieren Sie diese bitte frühzeitig
- ☐ Kinder: Für Kinder servieren wir Ihr Menu auch kleiner, oder lassen Sie an der Feier das Essen selbst auswählen
- ☐ Menü Karten: Die Druckkosten von Menu Karten liegen bei € -,50 pro Stück
- ☐ Bestellen des Menus: Bitte teilen Sie uns Ihre Menu- und Getränkewahl eine Woche vorher mit. Wählen Sie bitte ein einheitliches Menu aus. Falls Sie persönlich vorbeikommen möchten, vereinbaren Sie bitte kurz telefonisch einen Termin, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.
- ☐ Personenzahl: Wir bitten Sie, uns jeweils 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Anzahl Ihrer Gäste mitzuteilen. Diese Zahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.
- ☐ Verlängerung/ Nachtzuschlag: Dauert Ihre Veranstaltung länger als 24.00 Uhr, berechnen wir Ihnen einen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter von 130 € pro Stunde.

APERITIFVORSCHLÄGE

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer Terrasse oder gemütlich in der Dauerstube.

Apéropäckchen

Unser Haus Sekt 2015 Binzener Sonnhole Jahrgangssekt extra Brut
oder
oder frischen, feinherben 2014er Sauvignon Blanc vom Weingut Landman
Pro Person ein Glas
mit hausgemachten Flammenkuchen (Schmand/Tomaten/Ruccola)
Preis pro Person 9,00 Euro

A P É R O K N A B B E R E I E N

Canapées/Fingerfood mit:

Schinken, Salami oder Käse Stück 1,80 €

Tatarbrötli 2,50 €

Geräuchertem Forellenfilet mit Apfelmeerrrettich Stück 2,50 €

Geräuchertem Lachs Stück 2,50 €

Satéspießchen vom Huhn Stück 2,00 €

Mozzarella Kugeln und Kirschtomaten Stück 1,50 €

Kräuterfrischkäse Stück 1,20 €

Lachstatar Stück 1,80 €

Forellenmousse Stück 1,80 €

Thunfisch Mayonnaise mit Kapern und Huhn Stück 1,80 €

Crostini mit Tapenade, Bruschetta, Tomaten und Mozzarella, Lachstatar 1,90 €

Gemüsedips (Rohkoststäbchen mit verschiedenen Dips) 2,50 pro Person

Herzhaftes... ofenfrisch & hausgemacht: 9,00 €

Flammenkuchen/ groß ...mit :

Schmand/Tomaten/Rucola

oder Schmand/Zwiebel/Speck - 1 Flammkuchen ergibt ca. 8-12 Stück

Salate

Bunter Salat an leichtem Knoblauchdressing/ Ital. Dressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen	6
Blattsalate mit eingelegten Tomaten und Croutons von geröstetem Mehrkornbrot in Kräuter-Walnuss-Vinaigrette	9
Nüsslisalat *Badische Art* mit Speck und Croutons	8
Nüsslisalat * Mimosa*	8,5
Ruccolasalat an Balsamicoessig und Olivenöl, gehobelter Parmesan	7,5
Salatvariation mit gegrillten Riesengarnelen	16

Vorspeisen

Parfait von der geräucherten Bachforelle mit Blattsalaten und Toast	13
Hausgebeizter Orangen-Wildlachs mit Salatbouquet	13
Carpaccio vom Rinderfilet mit weißen Trüffel öl, Rucola und gehobeltem Parmesan	16
Scheiben vom rosa Gebratenen Kalbstafelspitz mit Tomaten Pesto und Kernöl	14
Variation vom Lachs – Tatar, Terrine und gebratenes Lachsfilet	15
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen an altem Balsamico	17
Gänseleberterrinen mit Quittengelee und hausgemachtem Brûche	22
Vitello Tonato mit Baquette	14
Thunfischcarpaccio mariniert mit Limonenöl und kleinem Wildkräutersalat	14
Roulade vom Räucherlachs und Crêpe mit Blattsalat und Honig-Senfsauce	14
Duett von der Gänseleber *Terrine & Gebraten* mit Apfel-Honig-Salat und Brioche	24

Suppen

Badische Flädli-suppe oder Nudelsuppe	6
Bouillon mit Markklößli oder Eierstich	6
Karotten-Ingwercremesuppe	7
Champignoncremesuppe	7
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum	7
Leichtes Cremesüppchen von duftenden frischen Kräutern	7
Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry	8,5
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	7,5
Kraftbrühe mit Markklößchen	7
Markgräfler Kartoffelsüpli mit Croutons	7
Steinpilzcremesuppe	8,5
Schaumsüpli von der geräucherten Schwarzwaldforelle	8,5
Unser Hummersüpli mit gegrillter Riesengarnele	13,5

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Markgräfler Suppenfleisch mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffel	13
Feine Nüdeli Alfredo mit Sommertrüffel	14
Hausgemachte Spinatravioli an Schnittlauchsauce mit Räucherlachstreifen	12
Parmesan Risotto mit Rucola, gebratenen Kirschtomaten und Parmaschinken	9
Risotto mit Gorgonzola, Spinat, gebratenen Kirschtomaten und Pinienkernen	8
Linguine mit Orangensauce und grünem Spargel	9
Scampi Cannelloni auf Paprika Fenchelgemüse	14

Für unsere Spargelliebhaber

Portion frischer Stangenspargel 28,50 €
mit einer Sauce Ihrer Wahl

Markgräfler Spargelrolle 22,50 €
Frischer Spargel in Pfannkuchen und gekochtem
Schinken eingerollt dazu Sauce Hollandaise

Wiener Schnitzel mit frischem Spargel 34,50 €
Neuen Kartoffel und Sauce Hollandaise

Gegrilltes Wildlachsfilet mit frischem Spargel 34,50 €
Neuen Kartoffel und Sauce Hollandaise

Entrecote vom Angus Rind mit frischem Spargel 39,50 €
Neue Kartoffel und Sauce Hollandaise

Saucen:

Sauce Hollandaise

Mayonnaise

Bärlauchsauce

Beilagen :

Neue Kartoffel 4,50 €

Kratzete 4,50 €

Gemischter Schinken 6,90 €

Fischgerichte:

- Alle Fischgerichte können Sie auch kleiner als Zwischengericht auswählen –

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit Brokkoli und Kartoffeln	14,50 /24,50
Kross gebratenes Filet vom Zander auf Confit von roten Zwiebeln mit Kartoffel-Quark-Gnocchi	24,50
Gegrillte Riesengarnelen „Provenzale“ mit Reis	16,50/ 27,50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Limonen Risotto mit Flusskrebs Schwänzen und grünem Spargel	17,50/28,00
Bunte Fischvariation an Champagnersauce mit vielerlei Gemüse und Tagliarini	15,00/26,00
Mittelstück vom Schottischen Lachs auf gebratenem Pak Choi mit Pinien-Basmati Reis und Curryschaum	12,00/23,50
Pochierte Seezungenfilets auf Riesling Rahmsauce, Gemüse und Salzkartöffeli	21,50/32,00
Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Rahmspinat	13,00/24,00
Roulade von Zander und Lachs auf Safransauce mit Broccoli und Reis	13,00/24,00
Atlantik-Steinbuttfilet und St. Jacobsmuschel auf Hummersauce mit Blattspinat und Tagliarini	19,5/33,00

Vegetarisches :

Nudelrolle mit Ricotta und Blattspinat mit Käse überbacken in fruchtiger Tomatensauce	13
Mailänder Risotto mit feinem Pilzragout und Parmesan	14

Fleischgerichte:

Gegrilltes Maispouardenbrüstli an Currysauce mit Früchten und Reis	21
Markgräfler Suppenfleisch mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bouillonkartoffel	20
Rinderschmorbraten und Schweinebraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison	21
Brassato vom Rind in Barolo geschmort dazu Rosmarin- Polenta und mediterranes Gemüse	21
Saftige Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree	19
Saltim Bocca von der Perlhuhn Brust auf mediterranem Gemüse und Parmesan Risotto	21
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	24
Schweinefilet an Champignonrahmsauce, Gemüse und Spätzle	22
Kalbschnitzel an Rahmsauce mit Spätzle und Gemüse	24
Geschmorte Lammkeule „ Provenzale“ mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	25
Barbarie-Entenbrust an Honig-Balsamico Sauce, Blattspinat und Kartoffelgratin	27
Argentinisches Entrecote „Café de Paris“ mit Blattspinat und Pommes Frites	29
Argentinisches Roastbeef am Stück Niedertemperatur gegart mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse	29
Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin	28
Rinderfilet an Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin	32
Wiesentäler Kalbsrückensteak, dazu Morchel Rahmsauce, Gemüse der Saison und Spätzle	34
Wiesentäler Kalbsfilet an Cognacrahmsauce, Saisongemüse und Spätzle	35

Rehbraten an Wildrahmsauce mit Apfel-Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren	24,50
Geschmorte Wildschweinschulter an Wachoder- Johannisbeere Sauce mit gefüllter Birne, Rahmwirsing und Kartoffelknödel	23,50
Rehragout mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelpüree	22,50
Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Rotkraut, glacierte Maronen, gefüllte Birne , Spätzle und Preiselbeeren	29,50
Rosa gebratenes Hirschfilet an Cognac-Preiselbeere-Rahmsauce mit knusperiger Wirsingroulade und Spätzle	32,50
Rehrücken mit Rotkraut, Maronen, gefüllte Birne, verschiedene Gemüse, Pilze, Trauben, Bratapfel, Spätzle und Kroketten	38,00

Dessert:

Gemischtes Eis ohne / mit Sahne	5,5 / 6
Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee, Sahne und Schokoraspel	6,5
Coupé Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	6,5
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,5
Früchtebecher mit Joghurteis und Sahne	7
Zitronensorbet im Glas serviert,	7,5
Karamell-Köpfli mit Früchten	8
Dunkles und Weißes Schokoladenmousse auf Himbeersauce mit frischen Früchten	9
Tiramisu mit frischen Früchten	8
Zimt-Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen	8
Schokoladen-Cocos-Panna Cotta auf Orangen- Grapefruitsalat	9
Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Karamell Eis	9
Zitronen-Joghurtmousse auf Ananas-Granatapfelragout	9
Topfenknödel auf Zwetschgenröster und Vanilleeis	9
Weißes Mokka mousse an Baileys Sauce mit frischen Früchten	9
Warmer Schokoladentarte auf Vanillesauce mit Cocoseis	9
Spekulatiusmousse mit Cassis Birnen	9
„ Sacher“ Eis Parfait auf Vanilleschaum mit frischen Früchten	9
Weißes Schokoladen Parfait im Baumkuchenmantel mit Mohn Schupfnudeln	10
Unsere feine Dessertvariation	12
Auswahl französischer Rohmilchkäse vom Maître Fromagier	9

3 Gang Menüs

Flädlesuppe

*

Badisches Suppenfleisch
mit Meerrettichsauce
Bouillonkartoffel, Preiselbeeren

Salat

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

35 €

Feldsalat „Badische Art“

*

Gegrillte Poularden Brust auf Blattspinat
an Portweinsauce mit Kartoffelgratin

*

Weißes und dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen
Früchten

39 €

Bunte Blattsalate an leichtem Knoblauchdressing

*

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce
mit Spätzle

*

Panna Cotta mit frischen Früchten

39,50 €

Tomatencremesuppe
mit Creme Fraiche und Croutons

*

Scheiben vom gebratenen Landschwein-Filet auf pikanter Pfeffersauce mit
Marktgemüse der Saison und Kartoffelgratin

*

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis

39 €

Maronenschaumsüppchen mit Speck Chip

*

Zarter Kalbsrahmbraten vom Weidekalb mit Marktgemüse der Saison und
Spätzle

*

Schwarzwälder Kirschwasser Eisbömbli

38 €

4 Gang Menüs

Steinpilzschaumsüppchen mit Trüffel Öl und Kräutern

*

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen an Balsamico
Vinaigrette

*

Osso Buco Gremolata (Zarte Kalbshaxen Scheibe geschmort)
mit hausgemachten Tagliatelle in Butter geschwenkt

*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet und Früchten

52 €

Feldsalat „Mimosa“

*

Kartoffel-Lauch Cremesüppchen
mit Räucherlachs Streifen

*

Barberie Entenbrust rosa gebraten an
Honig-Balsamico Sauce mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin

*

„Sacher“ Eis Parfait auf Vanilleschaum mit frischen Früchten

55 €

Salatvariation

mit gegrillten Riesengarnelen

*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

*

Wiesentäler Kalbsrückensteak mit Morchel Rahmsauce
Spätzle und Gemüse der Saison

*

Grieß Flammeri
auf Ananas-Carpaccio

62,00 €

Roulade von Räucherlachs und Crêpes an Blattsalat

*

Steinpilzravioli an Basilikumsauce

*

Tournedo vom Angus Rind an Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Gratin

*

Schokoladentarte auf Vanillesauce mit Cocoseis

64,00 €

Tatar und Carpaccio vom Kalbsrücken
in Oliven-Limonen Marinade

*

Wolfsbarschfilet mit Paprika-Zabaione und Salbei-Gnocchi

*

Rosa gebratene Rehmedaillon
an Spätburgunder Sauce
mit sautierten Pilzen, Rotkraut und Schupfnudeln

*

Mango Törtchen im Baumkuchenmantel mit Himbeermark und Sorbet

64,00 €