

GASTHAUS
zum
KRANZ
Markgräfler Gemütlichkeit

Menüvorschläge
Gasthaus zum Kranz
Lörrach



Unser Restaurant



Nebenzimmer



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 herzlich.

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)**. 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.
- ☐ Extras
Bei mitbringen von Kuchen oder Patisserie, berechnen wir Ihnen eine Pauschale von 3 € pro Person.

Apéropäckchen

Unser Haus Sekt White Pearl Jahrgangssekt extra Brut
Weingut Büchin / Pro Person 1 Glas
mit hausgemachten Flammenkuchen
Preis pro Person
12,50 Euro

A P É R O K N A B B E R E I E N

Canapées/Fingerfood mit:

Thunfischmousse, Schinken, Salami oder Käse Stück 2,80 €

Tatarbrötli 3,50 €

Geräuchertem Forellenfilet mit Apfelmeerrrettich Stück 3,50 €

Geräuchertem Lachs Stück 4,50 €

Satéspießchen vom Huhn Stück 3,50 €

Mozzarella Kugeln und Kirschtomaten Stück 2,90 €

Kräuterfrischkäse Stück 2,50 €

Lachstatar Stück 4,50 €

Crostini mit Tapenade, Bruschetta, Tomaten und Mozzarella 2,90 €

Gemüsedips (Rohkoststäbchen mit verschiedenen Dips) 3,50 pro Person

Herzhaftes... ofenfrisch & hausgemacht: 11,00 €

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	6,8
Kopfsalat „Mimosa“ mit French Dressing, gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel und Croutons	9,5
Blattsalate mit eingelegten Tomaten und Croutons von geröstetem Mehrkornbrot in Kräuter-Walnuss-Vinaigrette	9
Nüsslisalat *Badische Art* mit Speck und Croutons	9
Ruccolasalat an Balsamicoessig und Olivenöl, gehobelter Parmesan	8,5
Sommersalate mit Wildkräutern, Melone und Parmaschinken	16
Salatvariation mit gegrillten Riesengarnelen	19

Vorspeisen

Parfait von der geräucherten Bachforelle mit Blattsalaten und Toast	14
Hausgebeizter Orangen-Wildlachs mit Salatbouquet	15
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan	16
Scheiben vom rosa Gebratenen Kalbstafelspitz mit Tomaten Pesto und Kernöl	16
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen an altem Balsamico	18
Vitello Tonato mit Baquette	15,5
Thunfischcarpaccio mariniert mit Limonenöl und kleinem Wildkräutersalat	16
Roulade vom Räucherlachs und Crêpe mit Blattsalat und Honig-Senfsauce	16
Antipasti-Teller mit Oliven, gebratenem Gemüse, getrockneten Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Melone , Panchetta	16

Suppen

Badische Flädlsuppe oder Nudelsuppe	7
Bouillon mit Markklößli und Gemüsstreifen	8
Champignoncremesuppe	7
Karotten-Ingwercremesuppe	8
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum	8
Leichtes Cremesüppchen von duftenden frischen Kräutern	8
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	8
Markgräfler Kartoffelsüppi mit Croutons	8
Steinpilzcremesuppe	9
Schaumsüppi von der geräucherten Schwarzwaldforelle	11
Curry-Kokos-Zitronengras Suppe mit aufgespießter Garnele	12
Unser Hummersüppi mit gegrillter Riesengarnele	14

Warme Vorspeisen/Zwischengerichte

Feine Nüdeli Alfredo mit Sommertrüffel	16
Parmesan Risotto mit Rucola, gebratenen Kirschtomaten und Parmaschinken	16
Risotto mit Gorgonzola, Spinat, gebratenen Kirschtomaten und Pinienkernen	16

Für unsere Spargelliebhaber

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

Markgräfler Spargelrolle 22,50 €
Frischer Spargel in Pfannkuchen und gekochtem Schinken
engerollt 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	28,50
Kross gebratenes Filet vom Seeteufel auf Confit von roten Zwiebeln mit Kartoffel-Quark-Gnocchi	32,50
Gegrillte Riesengarnelen „Provenzale“ mit Reis	29,50
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Limonen Risotto mit Flusskrebs Schwänzen und grünem Spargel	32,00
Bunte Fischvariation an Champagnersauce mit vielerlei Gemüse und Tagliarini	34,00
Mittelstück vom Schottischen Lachs auf gebratenem Pak Choi mit Pinien-Basmati Reis und Curryschaum	25,50
Pochierte Seezungenfilets auf Riesling Rahmsauce, Gemüse und Salzkartöffeli	38,00
Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Rahmspinat	28,50
Atlantik-Steinbuttfilet und St. Jacobsmuschel auf Hummersauce mit Blattspinat und Tagliarini	39,00

Vegetarisches :

Nudelrolle mit Ricotta und Blattspinat mit Käse überbacken in fruchtiger Tomatensauce	18
Mailänder Risotto mit feinem Pilzragout und Parmesan	17

Fleischgerichte

In Chianti geschmortes Kalbsbäckle mit Rotwein Schalotten, Blattspinat	29
Brassato vom Rind in Barolo geschmort dazu Rosmarin- Polenta und mediterranes Gemüse	26
Saftige Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree	25
Saltim Bocca von der Perlhuhn Brust auf mediterranem Gemüse und Parmesan Risotto	24
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit knuspriger Rösti	24
Schweinefilet an Champignonrahmsauce, Gemüse und Spätzle	25
Kalbschnitzel an Rahmsauce mit Spätzle und Gemüse	25
Ossobuco von der Kalbshaxe „ Gremolata“ mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	28
Barbarie-Entenbrust an Honig-Balsamico Sauce, Blattspinat und Kartoffelgratin	29
Argentinisches Entrecote „Café de Paris“ mit Blattspinat und Pommes Frites	32
Argentinisches Roastbeef am Stück Niedertemperatur gegart mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse	33
Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin	29
Rinderfilet an Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin	35
Wiesentäler Kalbsrückensteak, dazu Morchel Rahmsauce, Gemüse der Saison und Spätzle	36
Wiesentäler Kalbsfilet an Cognacrahmsauce, Saisongemüse und Spätzle	37

Wildgerichte (Saison September – März)

Geschmorte Wildschweinschulter an Wachoder-Johannisbeere Sauce mit gefüllter Birne, Rahmwirsing und Kartoffelknödel	26,50
Rehragout mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelpüree	25,50
Rehschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Rotkraut, glacierte Maronen, gefüllte Birne , Spätzle und Preiselbeeren	36,50
Rosa gebratenes Hirschfilet an Cognac-Preiselbeere-Rahmsauce mit knusperiger Wirsingroulade und Spätzle	38,50
Rehrücken mit Rotkraut, Maronen, gefüllte Birne, Pilze, Trauben, Spätzle	44,50

Dessert

Coupé Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	8,5
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,5
Karamell-Köpfli mit Früchten	9
Dunkles und Weißes Schokoladenmousse auf Himbeersauce mit frischen Früchten	10
Tiramisu mit frischen Früchten	10
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren	10
Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Karamell Eis	11
Warmer Schokoladentarte auf Vanillesauce mit Passionsfruchtsorbet	11
Schwarzwälder Kirschwasser Eisbömbli mit frischen Früchten	10
Marmoriertes Schokoladen Parfait im Baumkuchenmantel	10
Creme Brûlée mit Himbeersorbet und Früchten	11
Auswahl französischer Rohmilchkäse vom Maître Fromagier	15

Menüs

Feldsalat „Badische Art“

*

Gegrillte Poularden Brust auf Blattspinat
an Portweinsauce mit Kartoffelgratin

*

Weißes und dunkles Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen
Früchten

43 €

Bunte Blattsalate an leichtem Knoblauchdressing

*

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce
mit Spätzle

*

Panna Cotta mit frischen Früchten

41,50 €

Tomatencremesuppe
mit Creme Fraiche und Croutons

*

Zarter Kalbsrahmbraten vom Weidekalb mit Marktgemüse der Saison und
Spätzle

*

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis

44 €

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

*

Creme Brûlée mit Himbeersorbet und Früchten

59 €

Salatvariation

mit gegrillten Riesengarnelen

*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

*

Wiesentäler Kalbsrückensteak mit Morchel Rahmsauce
Spätzle und Gemüse der Saison

*

Passionsfruchtcreme
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

74,00 €

Feldsalat „Mimosa“

*

Kartoffel-Lauch Cremesüppchen
mit Räucherlachs Streifen

*

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

*

Schwarzwälder Kirschwasser Eisbömbli
mit frischen Früchten

64 €