

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2019

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause. Gerne sind wir Ihr Gastgeber für Ihre Veranstaltung und gestalten mit Ihnen den Ablauf Ihres besonderen Tages.

Im Anhang übermitteln wir Ihnen unsere Menüvorschläge. Es wurden bewusst einzelne Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts aufgeführt, so dass man ganz nach Belieben ein Menü zusammenstellen kann. Die Preise beinhalten unseren professionellen Service, liebevoll eingedeckte und geschmückte Tische, sowie die Mehrwertsteuer.

Zur Begrüßung:

Klassischer Sektempfang je nach Jahreszeit auch gerne in unserem mediterranen Innenhof, in unserer blühenden Gartenanlage mit Wasserfall im Hintergrund, im Empfangsbereich bei der Bar oder gleich im Festraum serviert.

Ganz nach Ihren Vorlieben...

Sekt Schloss Lichtenstein Cabinet trocken	0,75ltr.Fl.	17,90 €
---	-------------	---------

Unser Hausmarken Sekt mit Waldbronner Wappen:

Cuvée de Waldbronn Sekt trocken aus dem Hause Schnauffer	0,75ltr.Fl.	19,80 €
--	-------------	---------

Neuweierer Schloss Rodeck Riesling Sekt trocken	0,75ltr.Fl.	24,00 €
---	-------------	---------

als Varianten: Sekt-Orange, Kir Royal, Sekt mit Pepino Peach, Sekt Crodino

Leckereien zum Stehempfang:

Lauwarme Bruschetta div.Sorten mit Tomate, Spinat und Salami	Stück	1,10€
Bruschetta, Mini Quiche und Käsetaschen gemischt	Stück	1,10€
Elsässer Gugelhupf mit Speck und Walnüssen (ca. 24Stück)	Kuchen	25,00€
Lauwarme Schinken-Käsehörnchen	Person	1,50€
Erdnüsse und Salzgebäck	Person	0,60€
Blätterteig-Käsegebäck, Mini Mexicostangen	Stück	1,00€
Canapes mit ger. Lachs, Schwarzw.Forellenfilet, Kräutercreme und Schwarzwälder Schinken	Stück	2,00€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2019

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Suppen:

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,60€
Kraftbrühe mit Grießklößchen	4,60€
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,60€
Kraftbrühe mit Flädle und Markklößchen	4,90€
Badisches Kartoffel-Lauchcremesüppchen	4,90€
Kürbiscremesuppe (nach Saison)	4,90€
Gemüserahmsuppe mit Croutons	4,90€
Badische Grünkerncremesuppe mit Markklößchen	4,90€
Leichtes Karotten-Ingwersüppchen	4,90€
Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne	4,90€
Maronenschaumsüppchen mit sautierten Maronen	5,50€
Waldpilzcremesüppchen mit Kräutersahne	5,90€
Kartoffelrahmsuppe mit Streifen vom Räucherlachs	5,90€
Badisches Spargelcremesüppchen (nach Saison)	5,90€

Vorspeisen:

Bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten	4,90€
Feldsalat mit ausgelassenem Speck und Kracherle (nach Saison)	7,90€
Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons und Baguette	8,50€
Blattsalate der Saison in Balsamico mit ausgelassenen Speckwürfelchen, Cocktailtomaten und Parmesansplitter dazu Baguette	8,50€
Blattsalate der Saison mit gebratenem Lachs- und Zanderfilet dazu Baguette	9,50€
Blattsalate mit Balsamico-Dressing, Schwarzwälder Schinken, lauwarmen Apfelspalten und Walnußsplitter	9,50€
Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	8,90€
Krabbencocktail mit Ananas im Weckglas serviert dazu Baguette, Toast und Butter	7,90€
Melonenschiffchen (nach Saison) mit Schwarzwälder Schinken, Baguette und Butter	8,90€
Variation von hausgebeiztem Lachs und Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	9,90€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2019

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Hausgebeizter Lachs an kleinem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	10,90€
Terrine vom Norwegischen Lachs und Schwarzw.Forellenfilet an Dill-Senfauce mit Salatbouquet und Baguette (ab 20Personen)	10,90€
Zanderfilet im Nudelnest auf Limonen-Rieslingssoße	11,90€
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffel-Rösti an Senf-Dillsauce und kleinem Salatbouquet	11,90€
Carpaccio vom Rinderfilet an Salatbouquet mit gehobeltem Parmesan dazu Baguette	14,90€
Italienischer Vorspeisenteller mit Parma Schinken, Tomate-Mozzarella, Parmesankäse, gegrillten Zucchini in Knoblauchöl, Pepperoni, Oliven und Baguette	12,90€
Gourmet-Vorspeisenteller vom „Land und Meer“ Gebeizter Lachs, ger.Forellenfilet, Krabbencocktail, Schwarzw.Schinken, Melonenschiffchen (nach Saison) an Salatbouquet mit Parmesansplitter	13,90€
<u>Sorbets:</u>	
„Waldbronner Löchle“, Zitronensorbet mit Williams Brandy	3,60€
Cassis-Sorbet, Zitronen-Sorbet oder Birnen-Sorbet mit Sekt aufgefüllt	4,20€
<u>Hauptgerichte:</u>	
Putenbruststeak mit fr. Champignons in Rahmsauce und zweierlei Beilagen	14,90€
Hähnchenbrustfilet mit feinen Waldpilzen in Rahmsauce dazu zweierlei Beilagen	14,90€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ und Putensteak mit frischen Champignons an Rahmsauce mit zweierlei Beilagen	14,90€
„Waldbronner Bratenteller“ Geschmorter Rinder- und Schweinebraten mit handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten (ab 15Personen)	16,90€
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren und Rote Beete-Salat	19,90€
Schwäbischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl	19,90€
Hirschragout „Försterin“ mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne, und zweierlei Beilagen	19,90€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2019

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)



Schweinefiletspitzen „Romanoff“ mit frischen Champignons und grünem Pfeffer in Dijonsensauce dazu zweierlei Beilagen	17,90€
Medaillons vom Schweinefilet mit feiner Kräuterkruste dazu zweierlei Beilagen	17,90€
Schollenfiletröllchen gefüllt mit Mousse vom Norw.Lachs in Dillsauce und zweierlei Beilagen	18,90€
Gebratenes Lachs- und Zanderfilet in feiner Rieslingsauce mit zweierlei Beilagen	20,90€
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce mit zweierlei Beilagen	17,90€
Medaillons vom Schweinefilet „Romanoff“ mit fr.Champignons und grünem Pfeffer in Dijonsensauce dazu zweierlei Beilagen	17,90€
Medaillons vom Schweinefilet in pikanter Pfefferrahmsauce mit zweierlei Beilagen	17,90€
Gebratenes Flugentenbrüstchen an Cassissöble mit Kartoffelgratin und handgeschabten Spätzle	20,90€
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet an Pfeffer- und Champignonsauce mit handgeschabten Spätzle und Kartoffelkroketten	21,90€
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit frischen Champignons und Pfifferlingen an zweierlei Saucen, handgeschabte Spätzle und Kroketten	23,90€
Roastbeef am Stück gebraten, Schalottenjus, Speckbohnenröllchen und zweierlei Beilagen	25,90€
Kalbsrückensteak in Kräutersahnesauce und zweierlei Beilagen	25,90€
Pfeffer-Rumpsteak auf Cognacrahmsauce mit Speckbohnen und Schupfnudeln	25,90€
Rinderfilet mit Kräuterkruste an Barolojus mit zweierlei Beilagen	29,90€
Hirschrückensteaks auf Schattenmorellen mit Pfifferlingen und zweierlei Beilagen	28,90€
Lammrücken auf Jus de Provence mit grünen Bohnen im Speckmantel dazu Kartoffelgratin	29,90€

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2019

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Als Beilagen servieren wir Ihnen (zwei Beilagen zur Wahl):

- | | |
|---|----------------------|
| - Handgeschabte Spätzle | - Kartoffelkroketten |
| - BasmatiReis oder Gemüsereis | - Schupfnudeln |
| - Grüne Bohnen im Speckmantel pro Person € 2,50 | - Pommes Frites |
| - Karotten oder Brokkoligemüse pro Person € 2,00 | - Butternudeln |
| - Kartoffelgratin (Aufschlag pro Person € 1,00) | |
| - Bunte Gemüseplatte mit marktfrischem Gemüse pro Person € 3,50 | |
| - Buntes Gemüsebouquet (auf Teller garniert) pro Person € 2,50 | |

Nachspeisen:

„Sanfter Engel“ Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	4,20€
Tiroler Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,90€
Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	5,90€
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesauce und Schlagrahm	6,50€
Hausgemachte Creme Caramel	5,60€
„Coupe Danemark“ Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne	5,90€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90€
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	5,90€
Warme Zimtzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne	5,90€
"Schwarzwaldbecher" Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Sahne und einem Schuss Schwarzw. Kirschwasser	6,90€
„Milano“ große Kugel Espresso-Krokanteiscreme mit Baileys Irish Cream	5,20€
„Zitronensorbet“ große Kugel Zitroneneis mit Sekt aufgefüllt	5,20€
Zimt-Pannacotta mit Bühler Zwetschgen	7,90€
Panna-Cotta-Variation mit frischer Fruchtsauce im Weckglas serviert	7,90€
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	7,90€
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino und Vanilleeis	8,90€
„Himbeerfeuilleté“ mit Vanillecreme, Himbeeren und Saucenspiegel	9,90€
Soufflé à l'orange in der Fruchtschale auf Saucenspiegel	9,90€
Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert	7,90€
Verschiedene hausgemachte Parfaits mit frischen Früchten	7,90€
Tannenhonigparfait mit gerösteten Walnüssen auf Cassissauce	8,90€
Eisgekühltes Mousse „Cointreau“ auf frischem Orangensalat	9,90€
Dessertteller "Weinhaus Steppe"	9,90€

Verschiedene Leckereien aus unserer „Pâtisserie“

Werte Gäste,

die genannten Menüvorschläge sollen Ihnen Anregung und Hilfestellung sein, sie sind für ein einheitliches Essen vorgesehen. Für weitere Beratung und Vorschläge stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auch Ihre eigenen Vorschläge werden wir gerne berücksichtigen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Weinhaus-Steppe Team

MENÜVORSCHLÄGE

gültig ab Januar 2019

(Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren alle vorherigen Listen Ihre Gültigkeit.)

Unsere beliebtesten Menüs.....

Menü Klassisch:

„Badische Festtagssuppe“
Kraftbrühe mit Flädle und Markklößchen

Bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons an Rahmsauce,
marktfrische Gemüseplatten, handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten

Hausgemachte Apfelkühle mit schaumiger Vanillesauce und Schlagrahm

37,70€/Person (bzw. 34,20€ ohne Gemüseplatten)

Menü Gourmet:

Blattsalate der Saison in Balsamico mit ausgelassenen Speckwürfelchen,
Cocktailtomaten und Parmesansplitter dazu Baguette

Leichtes Karotten-Ingwersüppchen

„Waldbronner Löchle“
Zitronensorbet mit Williams Brandy

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit frischen Champignons
und Pfifferlingen an zweierlei Saucen, marktfrische Gemüseplatten,
handgeschabte Spätzle und Kartoffelgratin

Dessertteller „Weinhaus Steppe“
mit verschiedenen, süßen Leckereien
55,30€/Person