



# Menüvorschläge

vom Grünen Baum  
in  
Wintersdorf



## Für den besonderen Gaumen

Kreation vom gebeiztem Lachs, geräucherter Entenbrust,  
Kalbsbries und Salatbouquet mit Baguette

Vittelo tonnato  
gekochtes Kalbfleisch auf Rucolasalat, Thunfischsoße  
und Baguette

Carpaccio vom Rinderfilet in Olivenöl und Basilikumcreme,  
Parmesanspähe ,Salatbouquet und Baguette

Carpaccio von der Rote Beete mit Salatbouquet,  
Pinienkerne (vegetarisch) und Baguette

Badisches Hechtklößchen auf Butternudeln  
an Rieslingssoße, mit Blattspinat und Soße Hollandaise

Räucher- und Cravadlachs an Dillsenfsoße  
und Kartoffelrösti

Geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter

### Fischplatte

Fischterrinen, geräucherte Forellenfilet, Butterfisch,  
Makrelenfilet, Pfannekuchenröllchen gefüllt mit  
Räucherlachs , Cravedlachs , Shrimpscocktail, marinierte  
Garnelen ,Sahnemeerrettich,dillsenfsoße und Baguette



## Aus dem Suppentopf empfehlen wir

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen  
und gebundenem Ei oder Grünkern

Hühnerbrühe mit Eierstich und Hühnerfleisch

Klare Brühe "Monte Carlo"

Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Hackfleisch

Broccolirahmsuppe mit Sahnehäubchen und Mandeln

Badische Schneckensuppe

Französische Zwiebelsuppe, Weißbrot und Käse überbacken

Tomatencremesuppe mit Quarknockerln und Ginhäubchen

Kürbiscremesuppe mit Quarknockerln  
und rotem Pfeffer (saisonbedingt)

Schwäbische Hochzeitsuppe

Maultäschle, Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

Pfifferlingsrahmsuppe mit Einlage und Sahnehäubchen  
(saisonbedingt)

Bärlauchsuppe (saisonbedingt)

Spargelcremesuppe  
mit Spargeleinlage (saisonbedingt)



## Vorspeisen

Geflügelsalat mit Toast und Butter oder Weißbrot

Königinpastetchen (Kalbfleischfüllung)  
und Soße Hollandaise

Roher und gekochter Schinken mit Stangenspargel,  
kleinem Pfannkuchen und Soße Hollandaise  
(nur während der Spargelsaison)

Spargel Vinigrette mit Weißbrot  
(nur während der Spargelsaison)

Gemischter Vorspeisenteller mit Geflügelsalat  
Schinken , Melone, Salatbouquet, Räucher- und  
Cravedlachs Tomate Mozzarella und Roastbeefröllchen

Vorspeisenteller mit Räucher- und Cravedlachs Shrimpscocktail,  
Vitello tonnato, Schinke, Melone und Tomate Mozzarella  
und Salatbouquet



## Unsere Wildgerichte aus heimischen Wälder

Hirschsauerbraten mit Beilagen und Salat

Wildschweinbraten mit frischen Champignon, Preiselbeeren  
Gemüse und Beilagen nach Wahl  
mit Pfifferlingen

Hirschkalbsbraten mit frischen Champignon, Preiselbeeren  
Gemüse und Beilagen nach Wahl  
mit Pfifferlingen

Rehkeule "Baden-Baden" mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne  
Gemüse und Beilagen

Rehrücken "Baden-Baden" mit Pfifferlingen,  
Preiselbeerbirnen, Gemüse und Beilagen,

Rehedelgulasch mit frischen Champignons, Preiselbeeren,  
Beilagen und Salat

Wildschweingulasch vom Hirsch und Wildschwein  
mit Champignons Preiselbeeren Beilagen und Salat



## Vorspeisen und Zwischengang Salate

Feinschmeckersalat als Zwischengang aus bunten Blattsalaten mit Radischen, Karottenstreifen in Himbeerdressing und gerösteten Pinienkerne

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck und Kracherle (saisonbedingt)

Feinschmecker o.- Feldsalat mit gebratenen Garnelen (5 Stück) und Baguette

Feinschmecker o.- Feldsalat mit gebratenen Edelfischen (Lachs und Zander) an Kurkumasoße und Baguette

Feinschmecker o.- Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Baguette

Tomate - Mozzarella am Salatbouquet und Baguette

Mailänder Salami auf Rucolasalat und Parmesanspänen und Baguette



## Vom Kalb empfehlen wir

Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons,  
Butternudeln und Salat

Kalbsfrikasee mit Butternudeln, Reis und Salat

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons, Gemüse und  
Beilagen nach Wahl

Kalbsrahmbraten mit Pfifferlingen und Soße Bernaise,  
Gemüse und Beilagen nach Wahl

Kalbsrückensteak mit feiner Morchelrahmsoße,  
Soße Bernaise, Gemüse und Beilagen nach Wahl

Kalbsrückensteack mit frischen Pfifferlingen, Soße Bernaise  
Gemüse und Beilagen nach Wahl ( Saisonbedingt )

## Gerichte vom Geflügel

Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Obst  
Butterreis, Mandelbällchen und Salat

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit frischen Champignons  
hausgemachten Spätzle, Mandelbällchen und Salat

Gefüllte Poulardenbrust "Florentine mit Spinatfüllung"  
in Kräuterrahmsößchen, frischen Champignons  
Butternudeln, Reis und Gemüsebouquet

Ungarische Gänsekeule mit karamellisierten Maronen  
Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen



## Unsere gängigsten Gerichte vom Kalb und Wild

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons,  
Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren,  
Gemüse und Beilagen nach Wahl

Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons,  
Wildschweinbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren,  
Gemüse und Beilagen nach Wahl

Kalbsrückensteak in feiner Morchelrahmsoße  
mit Soße Bernaise, und Rehbraten mit Pfifferlingen,  
Preiselbeeren, Gemüse und Beilagen nach Wahl

## und vom Schwein und Wild

Schweinemedallions mit frischen Champignons,  
Wildschweinbraten mit Pfifferlinge, Preiselbeeren  
Gemüse und Beilagen

Schweinemedallions mit frischen Champignons,  
Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren  
Gemüse und Beilagen





## vom Rind und Wild empfehlen wir

Gekochte Tafelspitz in Meerrettichsoße, Preiselbeeren,  
Petersilienkartoffeln und Rote Beete

Rinderrouladen "Großmutter Art"  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Sauerbraten "Rheinische Art" mit Beilagen und Salat

Burgunderbraten mit frischen Champignons,  
Soße Bernaise, Gemüsestreifen, Beilagen und Salat

Rinderzunge in Madeirasoße mit frischen Champignons,  
Soße Bernaise und Beilagen nach Wahl

Rindermedaillons mit Champignons und Soße Bernaise  
Rehkeule mit Pfifferlingen und Preiselbeeren,  
Gemüse und Beilagen nach Wahl



## Vom Badischen Landschwein empfehlen wir

Spießbraten

Butternudeln, Kartoffelsalat und grünem Salat

Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit frischen  
Champignons, Soße Bernaise, Gemüse und Beilagen

Brasilianisches Reisgericht

Schweinemedallions mit Currysoße,

gebackenen Bananen und Ananasscheiben

Butterreis und grünem Salat ( außer Haus mit  
gebackenem Obst nicht lieferbar )

Gefüllte Schweinelende mit frischen Champignons

und Rinderzunge in Madeirasoße, Gemüse und Beilagen

Schweinemedallions in Cognacsoße mit frischen

Champignons und Soße Bernaise, Gemüse

und Beilagen

Schweinemedallions in Cognacsoße mit Pfifferlingen

und Soße Bernaise, Gemüse und Beilagen



## Symphonie von Edelfischen

Rieder Hechtschaumklößchen in Rieslingssoße  
mit Butterreis, Butternudel und Blattspinat  
oder Salatteller

Zanderfilet "Badische Art" in Rieslingssoße  
mit Gemüsestreifen und Soße Hollandaise überbacken,  
mit Butternudeln und Salatteller

Zanderfilet "Müller Art"  
mit frischen Pfifferlingen, Broccoliröschen und  
Petersilienkartoffeln (saisonbedingt)

Schwarzwälder Forelle "Müller Art"  
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Norwegisches Lachsfilet in Rieslingssoße,  
mit Butternudeln und Broccoliröschen

Trio von gebratenem Lachs, Zander, Hechtklößchen  
an Rieslingsoße mit Blattspinat und Butterreis



## Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensoße

Vanilleeis mit Sahne, heißen Himbeeren  
und warmer Schokosoße kombiniert

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

Schwarzwaldbecher

Früchtebecher mit Sahne

Pfirsich Melba

Birne Helene

Erdbeerbecher mit Sahne (saisonbedingt)

Hausgemachtes Vanilleparfait mit frischen Erdbeeren  
an Vanillesoße (saisonbedingt)

Überraschungsteller  
nach Art des Hauses mit frischen Waldbeeren  
oder frischen Früchten der Saison

Gerne beraten wir Sie auch über ein Dessertbuffet ab

Portion Käse mit Butter, Weißbrot und Trauben

Gläservariation aus Mousse au chocolat , Panna Cotta,  
Crème Brulee, Obstsalat Joghurtcreme  
mit Früchten der Saison



Für ihr Menü können

**Sie**

folgende Beilagen auswählen

Hausgemachte Spätzle

Kroketten

Pommes Frites

Gratin Kartoffeln

Butterreis

Petersiliekartoffeln

Röstitaler

Hausgemachte Kartoffelklöße

Hausgemachte Semmelknödel

Hausgemachte Schupfnudeln

Dazu servieren wir Ihnen Gemüseplatten mit  
Marktgemüse der Saison