



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

(Preise freibleibend je nach Saison)

Menü 1

Tomatencremesuppe
mit Oreganosahnehaube



Zartes Putensteak vom Grill in pikanter Gemüse-Kokoscurrysauce



Frischer Obstsalat mit Walnufseis

23,00 €

Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Eierstich



*Badischer Sauerbraten**
in Badischem Spätburgunder Rotwein eingelegt
Preiselbeeren



Vanilleeis mit heißen Himbeeren

26,00 €

Menü 3

Klare Rinderkraftbrühe
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen



Bunte Salate der Saison



Zarter Kalbsrahmbraten mit sautierten Champignons
in Kräutersahne



Schwarzwaldparfait mit Schattenmorellensauce

30,00 €

**Mindestens 14 Tage im voraus bestellen*

Stand: März 2018





Menü 4

Broccolirahmsuppe mit Mandelsplitter



Bunte Salate der Saison



Gefüllter Allgäuer Rollbraten in Dunkelbiersauce mit Sauerkraut



Rote Grütze mit Vanillesauce

27,00 €

Menü 5

Badische Lauchcremesuppe mit Croutons



„Zweierlei Kalb“

*Zarter Rahmbraten vom Kalbstafelspitz und
ein überbackenes Kalbshüftsteak
auf Estragonsauce*



Crème Brûlée

33,00 €

Menü 6

*Cremesuppe von der Räucherforelle
mit Gemüsestreifen*



*Frische Blattsalate in Kräuteroinaigrette
mit Speck und Kracherle*



*Gefülltes Schweinefilet mit feiner Gemüsefarcefüllung
in Portweinsauce*



Erdbeermousse auf Vanillesauce

32,00 €

**Mindestens 14 Tage im voraus bestellen*

Stand: März 2018





Menü 7

*Vorspeisenteller mit kalten Fischspezialitäten
an kleinem Salatbouquet*



*Klare Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumquarknockerln*



*Dreierlei Medaillons vom Schwein, Rind und Kalb
auf zwei leckeren Saucen*



*Marmoriertes Schokoladenmousse
auf Fruchtspiegel*

40,00 €

Menü 8

Frische Kräuter-Kartoffelsuppe mit Speck und Kracherle



Frische Blattsalate in Kräutervinaigrette




Kalbsrückensteak auf einer Steinpilzsauce



Hausgemachtes Tiramisu auf Eierlikörspiegel

40,00 €

*Zu den Menüs 1 bis 8 reichen wir eine marktfrische Gemüseplatte
und 2 verschiedene Beilagen, wie zum Beispiel:
Handgeschabte Spätzle, Bandnudeln, Pommes frites, Pommes
Dauphine, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin.*



**Mindestens 14 Tage im voraus bestellen*

Stand: März 2018



Badische Menüs:

Menü 9

Badische Schneckensuppe



*Medium gebratenes Rumpsteak
in feiner Spätburgundersauce und Röstzwiebeln
Französisches Schmorgemüse und Kartoffelgratin*



Schwarzwaldparfait mit Schattenmorellensauce

33,00 €

Menü 10

*Klare Forellenkraftbrühe
mit Gemüseperlen*



*Gebratene Geflügelleber mit Blattsalate
in Apfelbalsamico*



"Zweierlei vom Rind"

*Zarter Rindsbraten in Rotwein geschmort mit einem
bardierte Tornado vom Roastbeef (Rücken)*

Rote Bandnudeln

Kleines Gemüse



*Badische Weincreme
auf zweierlei Fruchtsaucen*

Weißherbstbirne

39,00 €

**Mindestens 14 Tage im voraus bestellen*

Stand: März 2018



Feinschmecker Menüs:

Menü 11

*Hausgebeizter Lachs in Honig-Senfsauce
frischer Kräutersalat und ein Reibeküchle*



*Argentinisches Roastbeef am Stück
in Aromaten rosa gebraten*

Sauce Bernaise

Blumenkohl und Broccoliröschen in Polnischer Butter



Pralinenparfait im Marzipanmantel auf Mangosauce

39,00 €

Menü 12

*Feine Kräuterrahmsuppe
mit Knoblauchcroutons*



Gebratene Jakobsmuscheln

Rieslingsauce

Rote Nudeln



Lammchops aus dem Rücken unter der Kräuter-Senf-Kruste

Provenzalische Sauce

feine grüne Bohnen im Speckmantel

Herzoginkartoffeln




Gebackenes Vanilleeis

im Mandel-Haselnussmantel

*auf Heidelbeeren**

45,00 €



**Mindestens 14 Tage im voraus bestellen*

Stand: März 2018

