



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

*Menüabsprache bitte 3 Wochen vor dem Ereignis
(Preise freibleibend je nach Saison)*

Menü 1

*Tomatencremesuppe
mit Mozzarellawürfel und Oregano*



Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten



Zarte Hähnchenbrust in geröstetem Curry, Grüne Kokos-Sauce



Hausgemachte Crème Brûlée

38,00 €

Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage



*Bunter Blattsalatteller in Kräutervinaigrette mit gebratenen
Lachswürfeln*



Kalbsrahmbraten in feiner Sauce mit sautierten Champignons



Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme

48,00 €

Menü 3

Varnhalter Winzersuppe mit Gemüsestreifen und Croutons



*Bunter Blattsalatteller in Kräutervinaigrette mit gebackenen Shrimps
im Kartoffelmantel*



„Zweierlei Kalb“

*Zarter Kalbsrahmbraten und ein überbackenes Kalbsmedaillon
auf Estragonsauce*



Hausgemachte Panna Cotta auf Himbeermark

53,00 €

Menü 4

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage



*Blattsalatteller in Kräutervinaigrette mit Speck und Kracherle
(Nach Saison auch mit Feldsalat)*



*Dreierlei Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein
auf zweierlei Grillsaucen*



Schwarzwälder Eisparfait auf Kirschsauce

48,00 €

Menü 5

Pastinakensuppe mit Speck und Kracherle



*Vorspeisenteller mit kalten Fischspezialitäten
Blattsalate und Baguette*



*Badischer Sauerbraten
in Badischem Spätburgunder Rotwein eingelegt
Preiselbeeren*



Kaiser Schmarrn mit Vanillesauce

48,00 €

*Zu den Menüs 1 bis 5 reichen wir eine marktfrische Gemüseplatte
und 2 verschiedene Beilagen, wie zum Beispiel:
Handgeschabte Spätzle, Bandnudeln, Pommes frites, Pommes
Dauphine, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin.*

Menü 6

*Klare Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumquarknockern*



*Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Honig-Senfsauce
Blattsalate und ein Reibeküchle*



*Bardierte Schweinefiletmedaillons Sous Vide gegart
Sauce Bernaise, Kartoffelgratin*



*Marmoriertes Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel
50,00 €*

Menü 7

Varnhalter Winzersuppe mit Gemüsestreifen und Croutons



*Kaltes rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Remoulade, Blattsalate, Baguette*



*Zartes Lachsfilet aus Schottland im Ofen gegart
Safran Dillsauce, bunte Nudeln*



*Dessert Variation „Röderswald“
53,00 €*

Stand: März 2024