



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

35,00 €

Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage



Bunter Blattsalatteller in Kräutervinaigrette mit gebratenen
Lachswürfeln



Kalbsrahmbraten in feiner Sauce mit sautierten Champignons



Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme

44,00 €

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

48,00 €

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

44,00 €

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

44,00 €

*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
46,00 €*

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“,
48,00 €*

Stand: März 2023