

Frank's schöne Feste

WARME STÜCKCHEN

Zwiebelkuchen-Tartelletes

Lauch-Quiche auf Nußkruste mit oder ohne Speckwürfelchen

Sellerieschnitzel mit Käse-Tomatenfülle

Kräuterkartoffeln mit Gemüse-Käsefülle

Kräuterkartoffeln mit Kidneybohnenfülle und Joghurdip

Gemüse-Räuchertofu-Spießchen mit scharfer Soße

Pitabrot Pizza mit Belag nach Wunsch

KOSTEN

pro Stückchen ca. 2,50 €zzgl. MwSt

GETRÄNKE

Apfel-Karotten-Birnensaft, vor den Gästen frisch gepresst

Biologischer **Sekt mit Mangosaft** (demeter)

Kombucha-Sekt (wenig Alkohol) pur oder mit Orangensaft (demeter)

Petersilien-Honigwein (Sherry) nach Art der Hildegard von Bingen

KOSTEN

pro Häppchen ca. 1,50 €- 2,50 €zzgl. MwSt.)

VORSPEISEN

KALT - PREISKLASSE I

Apero-Rondell mit getrocknetem Obst, Oliven, Bretzelchen, Cashewkernen etc

. Verschiedene Sorten von **schön dekorierten Schnittchen** auf

Weißmehl-Baguette oder Vollkorn-Baguette

erfrischende **Karotten-Butternocken** mit Zitronen-Abrieb, Basilikum und

Tomatenmark **Kichererbsen-Bällchen** mit Tahindip

Rohkost-Mix mit Avocado-Dip oder blauen Maischips

Indische Curryeier mit selbstgemahlenem Curry aus Sri

Lanka **Rotweibirnen** mit Obatzdem

Polentadukaten mit Forellenfilet oder Avocado-Schaum

Deftiger Grünkern-Aufstrich mit Kräutern der Saison

Deftige Grünkern-Bratlinge mit Kräuter-Sauerrahmdip

Aufschnittplatte nach Wahl (Fleisch aus artgerechter Haltung)

Aufschnittplatte von der Pute mit Knackbeißern, Salami, Schinken etc

. **Schinkenplatte** mit Galia-Melonen

Käse-Obstspieße

Mariniertes Gemüse italienische Art, z.B. rote Paprika, Auberginen, Zucchini, Pilze

KALT - PREISKLASSE 2

Buchweizen-Wraps oder -Crêpes mit Forellenmousse

Gebackene Basilikum-Eier oder Petersilien-Eier (ein Augenschmaus!)

Sushis mit Reis oder Sauerkraut, mit Gemüse und Lachs oder vegetarisch **Feine**

Schwanen-Windbeutel mit Frischkäse-Egerling-Fülle oder Avocado-Fülle

Geräucherte Fischplatte mit Schillerlocken (Dornhai), Makrele,

Heilbutt, Sprotte, Forelle, Fischterrinerie und Fischangebot des

Tages WARM

Hirse-Spaghetti al Pesto (mit Oliven, Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum

) Mit Reibekäse überbackene **Steinchampignons**

Kräuterkartoffeln aus dem Backofen mit Brotgewürzen und

Sauerrahm **Grünkern-Mini-Burger** mit Sesam und Schwarzkümmel z.

B.

mit Kapernsoße (mit oder ohne Hackfleisch)

Weißer oder schwarzer Bohnen-Burger, z.B. mit Kräuterrahm-Soße,

Olivensoße **Sellerieschnitzel** mit Käse, Tomaten und evtl. Schinken

Mediterrane Pita-Brot-Pizzen, Belag nach Wahl **Falafel**

-**Buffet** mit oder ohne Fleisch, Angebot nach Wahl Vom

Grill: **Garnelen-Gemüse-Spieße**

SUPPEN – POTAGES

VEGETARISCH

- Kürbiscrème „Hokkaido“** (Oktober bis März)
- Zitronen-Linsensuppe** mit Zitronenstreifen
- Linsen-Dhalsüppchen**, indische Curry-Suppe
- Miso-Suppe** mit Beilagenrondell, z.B. eingelegter Tofu, Gemüse, Meeressgemüse
- Kartoffel-Suppe**, auch mit Dörrfleisch oder Sauerkraut
- Minestrone**, leicht tomatisierte Gemüsesuppe mit Reis oder Nudeln
- Zucchini-Suppe**
- Maultaschen-Suppe**, vegetarisch oder mit Geflügel-Füllung
- Leichte Pilzcrème** mit Grünkern
- Badische Grünkern-Suppe**
- Karottencrème „Orange“**
- Mexikanische **schwarze Bohnensuppe**, vorzugsweise mit Dörrfleisch

IM SOMMER

- Kalte Gazpacho**, spanische Gemüsesuppe
- Kalte Obstsuppe** (z.B. mit Birnen oder Pflaumen, Baiser-Nocken)
- Kalte Joghurt-Gurkensuppe** mit frischem Dill

IM WINTER

- Kartoffel-Linsen-Eintopf** mit Gemüse
- Lamm-Kichererbsen-Eintopf** mit Gemüse
- Chili** mit und ohne Chorizo-Würstchen

FÜR'S MENÜ

- Französische Zwiebelsuppe** (gratiniert nur bei Menüs möglich)
- Haferklöschensuppe**

...MAL GANZ ANDERS

- Französische **Fisch-Bouillabaise**
- Chinesische Suppe**, auch mit Fisch oder Scampis
- Thailändische Hühner-, Fisch- oder vegetarische Suppe** mit Kokosmilch, Zitronengras, Zitronenblatt und Koriandergrün
- Shi-Take-Pilzsuppe** vom Holunderbaum
- Apfel-Currysuppe**

SALATE

Verschiedene Blattsalate (mit oder ohne Sprossen) mit Sauce Vinaigrette, Süßkartoffel-Vinaigrette, Kräuterdressing, Rotwein-Dressing, Joghurt-Knoblauch-Dressing oder Rucola-Soße

Tsatziki-Schlangengurken-Salat

Rote Bete in Sauerrahm, russisches Rezept mit Cumin

Tomaten-Schafskäse-Basilikum-Salat mit Olivendressing

Apfel-Fenchelsalat in Zitronentraubenkernöl

Kartoffel-Gurkensalat wie bei Müttern, mit Brühe angemacht (mit oder ohne Dörrfleisch)

Grüner Bohnensalat mariniert in Zwiebel-Öldressing

Sellerie-Apfelsalat Typ „Waldorf“ mit milder Joghurtdressing

Makrobiotischer **Kichererbsensalat**

Bananen-Schwarzrettich-Salat in Joghurttunke

Karottensalat „tropical“ mit gerösteten Kokosflocken

Würziger Dinkelsalat in Balsamicoessig-Marinade, Schafskäse, Böhnchen, Paprika

Karamelisierter Linsensalat mit Karotten-Petersilienwurzel-Streifen

Rot-weißer Krautsalat in Walnußöl, verschiedenes Obst

Eingelegtes Gemüse „Italia“, z.B. gebratene Auberginen, Zucchini, Pilze, rote Paprika

Tabouleh-Salat „Cous-Cous“ mit Minz-Zitronendressing, Tomatenwürfel

Südostasiatischer Rujak-Salat mit süß-saurer Tamarinden-Soße und Tomaten-Gurkenwürfeln

Meeresgemüse-Salat mit gestiftelten Rohgemüsesorten, Glasnudeln, Sesamöldressing

Gurkensalat mit Seidentofu-Dressing

Würziger Gouda-Käsesalat mit Äpfeln, hauchdünnem Kohl, Zwiebeln und Kümmelsoße

Bulgarischer Sommersalat mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven und Zwiebelchen

Spargel-Zucchini-salat (nach Saison)

Feldsalat mit Knoblauch-Sauerrahm-Dressing oder Dörrfleisch-Soße (nach Saison)

Orangen-Walnuß-Spinat-Salat in Zimtdressing

Roter Topinambur-Salat (oder auch mit Kartoffeln), rote Bete, Matjes, Äpfeln und Zwiebeln

Indonesischer Tempeh-Salat mit Gemüsen der Saison und Erdnuss-Sesam-Soße

Auberginen-Salat „Babakhanough“ aus Nordafrika mit Gurken, Tomaten und Sesam-Soße

MIT FLEISCH

Wurstsalat mit Geflügellyoner und Zwiebelmarinade

Typisch Badischer Wintersalat: Steckrübensalat, Specksoße, Dörrfleisch (nach Saison)

FÜR'S MENÜ

Warmer Spinatsalat mit knusprigen Sonnenblumenkernen, Schafskäsewürfeln und Zitronen-Pfeffersoße

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

- Gemüse-Pizza** auf Polenta
- Sellerieschnitzel „Cordon Bleu“**, mit oder ohne Schinkeneinlage
- Gefüllte Kartoffeln** mit Käse-Gemüse-Gratin
- Afghanisches Reisgericht** mit Karotten-Rosinen, gerösteten Mandeln, Sauerrahm-Kräutersoße
- Kaiserschmarrn** mit Apfelmus
- Gegrillte und marinierte **Gemüse-Schaschlikspieße** auf roter und grüner Paprikasoße
- Saftige Grünkern-Moussaka** (Auberginen-Auflauf mit Käse)
- Gemüsequiche der Saison** auf Nußkruste im Buttermilch-Flan
- Spinat-Tofu-Lasagne** al Pesto
- Mexikanische Maistortillas** mit Joghurt- und Chilisoße
- Gemüse-, Getreide- und Fisch-Aufläufe** nach Saison
- Auberginenröllchen** mit Quarkschaum-Fülle in Erdnuß-Sesam-Soße
- Blumenkohl-Kartoffelbraten** im Nudelmantel mit Basilikumsoße
- Buchweizen-Palatschinken** mit Spinat-Schafskäse-Füllung und Paradeissoße

FISCH

- Schwertfisch-Filets** (oder marktfrisches Angebot) vom Grill mit Zitronendip
- Seebarsch** mit Escabeche-Soße (mexikanische Spezialität)
- Fangfrische **Lachsforellen-Filets** aus dem Sensbachtal mit Karottenbuttersoße

FLEISCH

- Hähnchen-Sate-Spieße** mit Erdnußsoße (indonesische Leckerei vom Grill)
- Schweinelendchen** mit Käse überbacken
- Rinderhüftsteak** mit grüner Pfeffersoße
- Rinder- oder Schweinegulasch** mit Semmelknödeln

VON UNSEREM ODENWÄLDER WANDERSCHÄFER

- Knusprige **Lammwürste**, eingelegt in Milch
- Zartes indisches **Lammcurry**
- Lamm-Koftu-Bällchen** mit Minz-Joghurt-Soße
- Franks Lamnbraten** mit selbstgezogener Rosmarin- oder Thymiansoße
- Knusprige Lammkoteletts** mit provençalischer Sauerrahmssoße
- Lamm vom Spieß** mit Kartoffelgratin und Gemüse (nur als ganzes Stück)

DESSERTS

PREISKLASSE I

Dekorative Obstplatte mit einheimischen und exotischen Früchten
Locker, fruchtiger **Sahne-Beeren-Quark**, z.B. Himbeer-Sahne-Quark
In Burgunderrotwein getränkte Feigen mit gerösteten Cashew-Nüssen
Große Auswahl an **süßen Stückchen** auf Vollkornbasis
Honig-Karotten-Kugeln mit gerösteten Cashewkernen (orientalisch)
Panna-Cotta, leichtes Sahnedessert aus Italien

PREISKLASSE II

Backpflaumencreme „Porto“
Lockere Hirsecreme „Grand Marnier“
Zarte Kokoscreme „Batida“ mit gerösteten Kokosflocken
Mousse au chocolat (bei uns schon immer ohne Eier)
Mango-Schwedenmilch-Timbale aus demeter-Säften
Rote Beerengrütze aus demeter-Säften und Bordeauxwein mit Agar-Agar
Portugiesischer Kirschenflan (Kirschenjokel)
Knusprige Waffeln, direkt vom Waffeleisen, mit Beerenquark
Gebackene Agavendicksaft-Äpfel mit Nuß-Rosinenfüllung und Vanillesoße

PREISKLASSE III

Topfen-Palatschinken mit Rosinen und gerösteten Mandeln
Apfelstrudel im hauchdünnen Vollkornmantel mit Vanillesoße
Süßer Obstsalat mit Vanillegerste und Ingwersahne
Erdbeeren mit Vanilleeis, Pernod, schwarzem Pfeffer und Sahne
Tiramisu (ohne rohe Eier) mit selbstgebackenem Biskuit
Trockenfrucht-Pralinés
Flammierte und tranchierte Früchte, frisch vor Ihren Gästen zubereitet, auf Wunsch mit Eis

KÄSE, BROT UND HAUSGEMACHTE KUCHEN

KÄSE

Käseplatte von demeter oder Bioland mit Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Blauschimmelkäse. Dazu filigrane Dekorationen aus Gemüse und Obst

BROT UND BACKWAREN

Von unserem demeter-Bäcker aus Neckargerach
(Weiß- und Vollkorn-Mehl)

Wagenrad, Brötchen, Brot, Knäckebröt, Fladen, Baguettes etc.

Spanischer **Apfelkuchen** im Rührteig

Apfel-Weintorte auf Vollkornmürbteig

Schwarzwälder Kirschtorte

Mandel-Bienenstich

Bananen-Walnuß-Kastenkuchen

Rüblitorte

Käsekuchen, so wie ihn die Mutter macht

KOCHEN VOR DEM GAST IM WOK

Traditionelle Badische Gemüsepfanne: Gemüse der Saison, holzgedarrtes Grünkernrisotto, mit oder ohne Dörrfleisch, Käseflocken, Sahne, Tomaten-Basilikumsoße, gehackte Kräuter, marinierte Rindfleischstreifen

Knackige Gemüsespezialität „**Asia-Wok**“ mit **Basmati-Duftreis** oder Glasnudeln: Gemüse der Saison, Räuchertofu, Shi-Take Pilze, frischer Koriander, Knoblauch und z.B. in Ingwersoße eingelegte Garnelen oder Schweinegeschnetzeltes, Chili separat

Mediterrane **Nudelpfanne oder Risottopfanne mit Gemüsen der Saison**, Paradeissoße, Käse extra, Kräuter extra, Rindergeschnetzeltes oder Garnelen (für Kinder auch gerne ohne Gemüse / Käse / Kräuter)

Spanische **Paella mit Arborio Risotto**, Hähnchenschlegel, Chorizowürstchen, Tintenfischringe, evtl. Riesengarnelen oder Miesmuscheln, mediterrane Gemüse der Saison

Steinpilzragout in Kräuter-Sahnesud, Gemüse, Semmelknödel oder Grünkernklößchen

Indisches Reis-Curry mit oder ohne Hähnchenfilets in Kokosmilch und selbsthergestelltem frischgemahlenem Curry zubereitet

Thailändisches grünes Curry mit Kokosmilch, Gemüsen der Saison, selbsthergestellter Thai-Currypaste, Chili nach Wahl und zartem Schweinegeschnetzeltem oder Hähnchenbrustfilets

... einige dieser Gerichte eignen sich auch sehr gut als vegetarisches Hauptgericht!

GETRÄNKE

Biologisch genießen – sparsam zahlen.

Biologische Qualität sticht bei unserem Getränkeangebot besonders ins Auge. Dank einer Abmachung mit unseren Bio-Winzern können wir deren Sekt und Weine zum Abhofpreis anbieten. **Qualitätsweine** bekommen Sie bei uns ab ab 4.50 € und **Kabinettswine** schon ab 5.40 € den **Hofsekt vom Kaiserstuhl** (Méthode champenoise) für 8.80 € Sie bezahlen selbstverständlich nur die verbrauchten Flaschen, den Rest nehmen wir wieder zurück.

Bei **Öko-Bier** (Lammbräu) und **Säften** (demeter-Beutelsbach) verlangen wir Bio-Supermarktpreise, ebenfalls auf Kommission. Sollten Sie bei uns im Landgasthof einmal zum Sonntagsbrunch vorbeigucken wollen, so nehmen Sie sich doch ein Probepaket von unseren fünf deutschen Bio-Spitzen-Winzern mit – es lohnt sich!

Möchten Sie ein Kaffeeangebot für den großen Ansturm, oder soll es die Espresso- und Cappuccino-Maschine sein?

Lose Teesorten aus biologischem Anbau – stilgerecht in Porzellankännchen präsentiert?

Nach gutem Wein und dem Kaffee zum Dessert wollen Ihre Gäste vielleicht einen „Absacker“ genießen. Ab 30 Personen shaken wir für ca. 2.50 € pro Drink Ihre Caipis, Russian Ladies, Pina Coladas und Mai Tais vor Ihren Gästen – oder doch lieber einen Alkoholfreien? Werfen Sie doch einen Blick auf unsere Cocktail-Karte!

COCKTAILS

Wir pressen, mixen und shaken alles selbst vor Ihren Gästen!

NICHTALKOHOLISCHES:

Frische **Säfte aus Bio-Obst**: Ananas-Saft, Apfel-Orangensaft, Karotten-Apfel-Saft
Bananen-Milch oder Joghurt-Shakes (alle Shakes/Lassies mit demeter-Produkten)
Beeren-Schwedenmilch-Shake
Erdbeer-Joghurt-Shake (je nach Saison)
Lassie mit Mango
Lassie pikant mit Gurke
Indischer „Spice Tea“ mit Orangen- oder Zitronensaft

ALKOHOLISCHES

Flying (Gin, Triple Sec, Zitrone, Sekt)
Planters Punch (Rum, Grenadine, Zitrone, Orangensaft, Ananassaft)
Gin Fizz (Gin, Zitronen, Zucker, Soda)
Bloody Mary (Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Pfeffer)
Pina Colada (Pina Cococream, Ananassaft, Bacardi Rum)
Manhattan (Bourbon, Martini, Angostura, Kirsche)
Cuba Libre (Bacardi, Zitrone, Cola)
Grasshopper (Creme de Cacao, Creme de menthe, Sahne)
Franco alkoholfrei (Ananassaft, Mangosaft, Zitrone, Grenadine, Soda)

KOSTEN

ca. 1,55 € pro nichtalkoholischem Cocktail
ca. 2,45 € pro alkoholisiertem Cocktail

ab ca. 50 Personen
inklusive Maschinen und Dekorationen
zzgl. Gläser, Tischdecken, Tische, Bar-Dekoration, Eis, Personal, MwSt