

## STEHEMPfang

Auf Spiegelplatten servieren wir folgende Häppchen, die ohne Besteck gegessen werden können. Dekorationen wie z.B. Apfelfächer, Gurkenglocken und Radieschenblumen verzieren die Platten.

### KALTE AUSWAHL

- Kleine Schwanen-Windbeutel** mit Frischkäse-Egerling-Füllung
- Filigrane Forellen-Wraps** mit buntem Gemüse und Sour Cream
- In hauchdünne Crepes gewickeltes **Gemüse mit Forellenmousse**
- Polenta-Dukaten** mit Gorgonzola
- Sesam-Grünkern-Miniburger** mit oder ohne Dörrfleisch
- Gemüse-Reis-Sushis**, vegetarisch oder mit Räucherfisch nach Marktangebot
- Indische Curry-Eier** mit selbstgemahlenem Curry
- Basilikum-Eier** (gebackene Eier mit Kräuterblatt im Inneren)
- Apero-Rondell** mit Oliven, Cashewkernen, gerösteten Sonnenblumenkernen und Knabber-Hanf abgelöscht mit Sojasoße, Sesam-Dinkel-Bretzelchen, blaue Mais-Chips, exotisches Trockenobst etc.
- Knackige Gemüsesticks** mit Avocado-Dip oder Houmus (Sesamsoße)
- Canapées** aus Vollkorn- oder Weißmehl mit Schinken- oder Käseauswahl, Karotten-Butter, Räucherfisch etc.
- Reife Birnen** mit Obazdem
- Käse-Obstspieße**
- Butterbrezen**
- Dekorative **Finger-Food-Obstplatten**, auf Wunsch vor den Gästen hergerichtet
- Süße Vollkorn-Stückchen**, z.B. Obst-Schmand-Blechkuchen
- Weißmehl-Stückchen**, z.B. Streusel-Käse
- Asiatische Reismochi** mit Kokosflocken, Kardamom, Zimt usw.

### KOSTEN

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

# Franks 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 Joghurtdip

**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-Buffer** mit oder ohne Fleisch, Angebot nach Wahl

Vom Grill: **Garnelen-Gemüse-Spieße**

## SUPPEN – POTAGES

### VEGETARISCH

- Kürbiscreme „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 Pilzcreme** mit Grünkern
- Badische Grünkern-Suppe**
- Karottencreme „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-Zucchinisalat** (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, Chorizowurstchen, 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 **Kabinettweine** 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 alkoholischem Cocktail

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