

## WINTERMENUES "DEUTSCHER KAISER" 2014/15

---

Wir möchten Ihnen hier Beispiele über unser Angebot an die Hand geben, wenn Sie im Deutschen Kaiser Ihre Firmen- oder Familienfeier planen möchten.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, aber beachten Sie bitte, dass Sie sich bei Gruppen **über 20 Personen** auf ein einheitliches Menü festlegen sollten. Kleinere Gruppen können natürlich auch „a la carte“ in unserem Restaurant speisen. Jedoch sollte es sich beim „a la carte“ nicht um mehr als 10-12 Personen handeln, da ein gleichzeitiges Fertigmachen der Gerichte sonst nicht zu gewährleisten ist.

### APERITIVE ZUR AUSWAHL

Chardonnay Sekt brut  
Weingut Seeger, Baden 0,75 l Euro 25,50

Prosecco di Treviso DOC  
„Macchiato“ Vino Frizzante 0,75 l Euro 19,50

Orangensaft (Euro 7,50/Liter) und San Pellergrino  
Mineralwasser (Euro 5,50/0,75 l)

Gin-Melonen-Minz-Bowle pro Portion Euro 4,00

Apfelglühwein mit Honig pro Portion Euro 3,00



### FINGERFOOD ZUM APERITIF

Grissini mit rohem Schinken, Crostini mit Creme von Frischkäse und getrockneten Tomaten, Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip und Blätterteigschiffchen mit Lachscreme

Jeweils drei Teile pro Gast zu je Euro 1,70

## VIER-GANG-MENUE 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und gegrilltem Speck

\*\*\*

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen,  
Flädle und Gemüsejulienne

\*\*\*

Schweinefilet auf Cognacrahm  
mit Schupfnudeln und Buttermöhren

\*\*\*

Mousse au Chocolat auf Beerenragout

Pro Person Euro 35,50  
(ohne Suppe Euro 30,50)



## VIER-GANG-MENUE 2

Winterliche Blattsalate mit Tomaten-  
Bruschetta und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Saaten

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibutter,  
Tagliatelle und Buttermöhren

\*\*\*

Schokoladenfudge mit Vanilleeis

Pro Person Euro 38,50  
(ohne Suppe Euro 33,50)



### VIER-GANG-MENUE 3

Feldsalat mit Himbeerdressing und gegrillter Entenbrust  
\*\*\*

Steinpilz-Risotto  
\*\*\*

Roastbeef am Stück gegart mit Sauce Bernaise,  
grünen Speckbohnen und Röstkartoffeln  
\*\*\*

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Waldbeerenragout

Pro Person Euro 44,50  
(ohne Risotto Euro 37,50)



### VIER-GANG-AUSWAHLMENUE (BIS MAXIMAL 25 PERSONEN)

Wintersalat mit Balsamicodressing und Tomatenbruschetta  
\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chesterstange  
\*\*\*

Zanderfilet auf Tomaten-Oliven-Ragout mit Tagliatelle

*oder*

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und Ofengemüse

*oder*

Tagliatelle mit Tomatenpesto und gratiniertem Ziegenkäse  
\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Beerenragout

Pro Person Euro 34,50  
als 3-Gang -ohne Suppe- Euro 30,50



### KALT-WARMES-BUFFET NR.1" (AB 30 PERSONEN)

#### Kalte Speisen

Toskanischer Bauernsalat mit Feta  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Cous-Cous-Salat mit Chorizo  
Karotten-Sellerie-Salat  
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
Croutons und Saaten

#### Warme Speisen

Spanferkelkeule mit Dunkelbiersauce  
Steinbeißer-Filet auf Rahmspinat  
Kräuterrisotto  
Mallorcinische Kartoffeln  
Gemüseplatte

#### Dessert

Pannacotta mit Mangomark im Glas  
Rote Grütze mit Mandelkuchen mit Vanillesauce

Pro Person Euro 30,50



### KALT-WARMES-BUFFET NR. 2" (AB 30 PERSONEN)

#### Kalte Speisen

Gegrillte Gemüse mit Balsamicovinaigrette  
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings,  
Croutons und Saaten  
Tomate-Mozarella-Basilikum  
Linsensalat mit gegrillten Garnelen  
Glasnudelsalat mit gebratener Entenbrust

#### Warme Speisen

Perlhuhnbrust mit Thymianjus  
Doraden-Filet auf Tomaten-Oliven-Ragout  
Steinpilzrisotto  
Tagliatelle  
Kartoffelgratin  
Gemüseplatte

#### Dessert

Tiramisu  
Mousse au Chocolat mit Mangomark  
Vanille-Quark-Creme mit marinierten Beeren  
Obstsalat

pro Person Euro 43,50



### MITTERNACHTSIMBISS

Currywurst und/oder Käseplatte mit Früchten und Nüssen

Pro Portion Euro 5,50

## WINTERMENUES "DEUTSCHER KAISER" 2014/15

---

### WEINE ZUR AUSWAHL

Riesling trocken QbA vom Weingut Immich-Anker, Mosel	Euro 19,50
Grauer Burgunder trocken Kabinett vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz	Euro 20,50
Ursprung Rotwein Cuvee trocken QbA vom Weingut Markus Schneider, Pfalz	Euro 24,50
Blason de San Juan Ribera del Duero vom Weingut Fournier, Spanien	Euro 19,50
San Pellegrino 0,7 l	Euro 5,50

### ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT FUER GETRAENKE (AB 20 PERSONEN)

-von 18 - 01 Uhr oder sieben Stunden-

#### Aperitif

Prosecco di Treviso DOC  
„Macchiato“ Vino Frizzante

#### Tischweine

Riesling QbA trocken  
vom Weingut Immich-Anker, Mosel

Blason de San Juan Ribera del Duero  
vom Weingut Fournier, Spanien

#### Biere

Beck's Bier und Schneider Hefeweizen vom Fass,  
Kristallweizen und alkoholfreies Bier)

Alle alkoholfreien Getränke

#### Spirituosen

Schladerer Obstler, Ramazotti pro Person Euro 36,50

