



# Europäischer Hof

Hotel | Restaurant

Familie Mast

## UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

für die warme Jahreszeit

### Menü 1 / 46,00 €

#### **Badisches Festtagssüppchen**

(Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle, Maultasche und Markklöße)

\*\*\*

#### **Bunter Salatteller**

\*\*\*

#### **Über 24 Std. geschmorte Ochsenbacke**

mit glaciertem Gemüse und Kartoffelpüree

\*\*\*

#### **Crème brûlée**

mit Waldbeeren und Vanilleeis



### Menü 2 / 54,00 €

#### **Kräuterschaumsuppe**

\*\*\*

#### **Variation vom Nordlandlachs**

-Terrine, Praline und gebeizter Lachs- an knackigem Salat mit Gurkentatar

\*\*\*

#### **Rindersteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce**

Gemüse vom Markt und Macairekartoffeln

\*\*\*

#### **Vanille-Cheesecake**

mit Rhabarber, Himbeersorbet und flüssiger Schokolade

## Menü 3 / 48,00 €

**Maultaschensuppe**  
mit geschmälzten Zwiebeln

\*\*\*

**Gebratene Putenbruststreifen auf knackigem Salat**

\*\*\*

**Gebratene Medaillons vom Schweinefilet**  
Champignonrahmsauce buntes Gemüse und Nudeln

\*\*\*

**Passionsfruchtparfait im Schokoladenmantel**  
mit Ananas-Mango-Salat



## Menü 4 / 56,00 €

**Warmgeräucherte Lachsschnitte**  
am Salatbukett mit Champagner-Senf-Sauce

\*\*\*

**Spargelcrèmesuppe mit Kracherle**  
(saisonabhängig)

\*\*\*

**Gebratene Poulardenbrust mit aromatischer Tomatensauce**  
dazu Basilikum-Karotten und Pesto-Tagliatelle

\*\*\*

**Vanillequark-Mousse**  
mit frischen Beeren und Erdbeersorbet



## Menü 5 / 62,00 €

**Warme Roulade von Lachs und Zander**  
mit Gurke, Radieschen und Kopfsalat

\*\*\*

**Wachtelkraftbrühe mit Klößchen**

\*\*\*

**Gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce**  
Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*

**Charlotte von Himbeere**  
und weißem Schokoladeneis



## Menü 6 / 58,00 €

**Dreierlei von der Wachtel**  
Terrine, Spiegelei, Brust mit Balsamico-Berglinsen und Rucola

\*\*\*

**Klare Tomatenconsommé**

\*\*\*

**Filet Duo von Rind und Schwein**  
mit zweierlei Saucen, Gemüsearrangement und Kartoffelgratin

\*\*\*

**Mit Schokolade glacierte Orangencreme**  
Erdbeersorbet und Erdbeer-Minz-Salat



## Menü 7 / 68,00 €

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

auf Glasnudel-Zuckerschoten-Salat mit Anapurna - Curryschaum

\*\*\*

### **Praline von Edelfischen**

mit cremigen Rahmspinat und Rieslingsauce

\*\*\*

### **Rinderfilet in schwarzem Pfeffer gebraten**

mit Cognacrahmsauce, Marktgemüse und Dauphinekartoffeln

\*\*\*

### **Variation von hausgemachten Sorbets**



Selbstverständlich können Sie auch unsere Menüs ohne Vorspeise oder Suppe genießen - fragen Sie uns. Auch Beilagen oder einzelne Gänge dürfen Sie gerne ohne Aufpreis tauschen.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

**Allgemeines** - gilt für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz-, Tagungs- und Banketträume inklusive allen anstehenden Bewirtungen.

**Gegenseitige Leistungen** - Wir verpflichten uns, die von Ihnen bestellten und zugesagten Leistungen zu erbringen. Sie, als Veranstalter, verpflichten sich die für die Leistung vereinbarten Preise zu zahlen.

**Bestellung** - Um Ihren Wünschen gerecht werden zu können, bitten wir Sie uns diese bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen

**Stornierung / Rücktritt** - Bitte nach Möglichkeit größere Festlichkeiten schriftlich oder telefonisch weiterzugeben. Wir berechnen im Hotelbereich nur Zimmer (ohne Frühstück) oder Räume, welche nicht mehr belegt werden konnten. Dies auch nur bei KURZFRISTIGER Absage

**Berechnungsgrundlage** - Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bis 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung eine genaue Personenzahl benötigen. Dies ist sowohl in Ihrem, als auch in unserem Interesse. Die uns zuletzt genannte Zahl ist auch verbindlich für die Rechnungsstellung.