
Festkarte

Liebe Gäste,
für ihr Interesse, eine Festlichkeit in unseren
Räumen zu feiern, bedanken wir uns recht herzlich.

Wir, die Familie Arenz und Mitarbeiter,
würden uns freuen Sie als unsere
Gäste begrüßen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen Speisen aufgeführt,
bei deren Menüzusammenstellung wir gerne behilflich sind.
Gerne dürfen Sie auch weitere Wünsche äußern.
Die Festkarte gilt ab 8 Personen und mit mindestens einer Woche Vorbestellung.

Zum wohle der Tiere und Umwelt,

setzen wir auf Regionalität und artgerechte Tierhaltung. Wir beziehen unsere
Fleisch- und Fischprodukte von ausgewählten Erzeugern, die die Tiere artgerecht und
nachhaltig züchten und auf eine natürliche Fütterung Wert legen.
Mit dem Bezug regionaler Molkereiprodukte unterstützen wir heimische Milchbauern.
Auch Getreide, Mehl, Eier und viele weitere Produkte beziehen wir von regionalen
Erzeugern.

Wir setzen stets darauf, diese Linie weiter auszubauen,
denn wir sind uns sicher,
Regionalität schmeckt man!

Räumlichkeiten:

Festsaal bis max. **85** Personen | Nebenzimmer bis max. **25** Personen
kleines Nebenzimmer bis max. **13** Personen

In Folgenden Preisen ist die gesetzliche MwSt. von 19%,
Personalkosten sowie Raummiete inbegriffen.

Menü 1

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein)

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites

Buntes Gemüse | Zweierlei Saucen

Vanille- & Erdbeereis | Karamellisierte Früchte | Sahne

32,-

Menü 2

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Schweinefilet & Gefüllte Kalbsbrust

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites

Buntes Gemüse | Zweierlei Saucen

Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Heiße Schokolade | Sahne

33,-

Menü 3

Suppe nach Wahl

Gemischter Salat

Kalbrückensteak & Perlhuhn im Speckmantel

Morchelrahmsauce | Bratensauce

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin | Pommes frites | Buntes Gemüse

Warmes Schokoküchlein | Vanilleeis | Sahne

38,-

Menü 4

Suppe nach Wahl

Gemischter Vorspeisenteller

Filet vom Rind, Kalb und Schwein

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites

Buntes Gemüse | Morchelrahmsauce | Bratensauce

Crème Brûlée | Karamellisierte Früchte | Himbeereis

43,-

Menü 5

Suppe nach Wahl

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Balsamico

Rinderfilet am Stück gegart & Gebratener Lachs

Portweinsauce | Rieslingsauce

Gegrilltes Gemüse | Pommes Frites | Butternudeln

Crème Brûlée | Karamellisierte Früchte | Himbeereis

43,-

Suppen

(alle Suppen werden in einer Terrine serviert)

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Kartoffel-Steinpilzsuppe

Petersilienwurzelcremesuppe

Spargelcremesuppe (Saisonabhängig)

Kürbiscremesuppe (Saisonabhängig)

5,-

Salate

Gemischter Salat 5,-

Feldsalat mit Speck und Kracherle (Saisonabhängig) 6,-

Blattsalate mit gebeiztem Lachs und Honig-Senf 7,-

Gerne Servieren wir Baguette und Butter dazu 0,50

Kalte Vorspeise

(mit Baguette und Butter serviert)

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Balsamico

7,-

Gemischter Vorspeisenteller
(Lachs & Senfdillsauce | Melone & Schwarzwälder Schinken
Roastbeef & Remouladensauce)

7,-

Warme Vorspeise

Gebratene Garnelen auf Bärlauch- Risotto **8,-**

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Bandnudeln **8,-**

Hauptgänge

(werden auf Platten serviert)

Sauerbraten und Rinderzunge Buntes Gemüse Bandnudeln Serviettenknödel	16,-
Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein) Hausgemachte Spätzle Krokette Pommes frites Buntes Gemüse Zweierlei Saucen	17,-
Schweinefilet und gefüllte Kalbsbrust Hausgemachte Spätzle Krokette Pommes frites Buntes Gemüse Zweierlei Sauce	18,-
Kalbrückensteak & Perlhuhn im Speckmantel Morchelrahmsauce Bratensauce Buntes Gemüse Hausgemachte Spätzle Kartoffelgratin Pommes Frites	22,-
Filet von Rind, Kalb und Schwein Hausgemachte Spätzle Krokette Pommes frites Buntes Gemüse Morchelrahmsauce Bratensauce	25,-
Rinderfilet am Stück gegart & Gebratener Lachs Portweinsauce Rieslingsauce Gegrilltes Gemüse Pommes Frites Butternudeln	25,-
Wildgerichte aus heimischer Jagd auf Anfrage Preiselbeerbirne Hausgemachte Spätzle Krokette	

Desserts

Vanille- & Erdbeereis Karamellisierte Früchte Sahne	5,-
Vanilleeis Heiße Himbeeren Heiße Schokolade Sahne	5,-
„Elsässer Hof Becher“ Haselnuss- & Schokoeis Eingelegte Rum-Früchte Sahne	6,-
„Schwarzwaldbecher“ Vanille- & Schokoeis Likör-Kirschen Sahne	6,-
Creme Brûlée Karamellisierte Früchte Himbeereis	6,50
Warmer Apfelstrudel Vanilleeis Sahne	6,50
Warmes Schokoküchlein Vanilleeis Sahne	6,50
Verschiedene Käse Obst Chutneys vom Brett	5,-
Kaffeegedeck (Kuchen bringen Sie selbst mit)	5,-

Sonstiges

Gerne bereiten wir Ihnen eine Tischdeko vor, pro bestückte Blumenvase **3,-**

Menükarte pro Stück **2,-**

Mindestbelegung für Alleinnutzung der Räumlichkeiten:

Festsaal 50 Personen | Nebenzimmer 20 Personen | kleines Nebenzimmer 10 Personen

Sie sind weniger Personen als die Mindestbelegung und möchten trotzdem die Räumlichkeit exklusiv nutzen? Wir berechnen ein Mindermengenzuschlage von **15,-** p.P.

Wir müssen, aus organisatorischen Gründen, für die bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn gemeldete Personenzahl, den vollen Menüpreis berechnen.

Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag (für Personal, Strom etc.), pro angefangene Stunde **80,-**

Bei Veranstaltung mit Musik (Musik max. bis 24 Uhr) berechnen wir eine Strompauschale von **35,-**