
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

Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Heiße Schokolade | 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

Rosa Kalbsfilet am Stück gegart & Perlhuhn im Speckmantel

Morchelrahmsauce | Bratensauce

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelgratin | Pommes frites | Buntes Gemüse

Warmes Schokoküchlein | Frische Beeren | Vanilleeis

40,-

Menü 4

Suppe nach Wahl

Wildkräutersalat | Gebeizter Lachs | Honig-Senf-Sauce

Filet vom Rind, Kalb und Schwein

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites

Buntes Gemüse | Pilzrahmsauce | Bratensauce

Crème Brûlée | Frische Beeren | Mango-Eis

43,-

Menü 5

Suppe nach Wahl

Wildkräutersalat | Gebackene Honig-Ziegenkäse-Bällchen | Balsamico

Rinderfilet rosa am Stück gegart & Gebratener Lachs

Portweinsauce | Rieslingsauce | Buntes Gemüse

Hausgemachte Spätzle | Pommes Frites | Butternudeln

Warmes Schokoküchle | Frische Beeren | Vanilleeis

45,-

Menü 6

Ochsenchwanz-Kraftbrühe

Wildkräutersalat | Gebackene Honig-Ziegenkäse-Bällchen | Balsamico

Gebratene Garnelen | Safranrisotto | Rieslingsauce

Rosa Rinderfilet am Stück gegart

Trüffel-Hollandaise | Portweinjus

Buntes Gemüse | Pommes Frites | Kartoffelpüree mit Kräutern

Crème Brûlée | Frische Beeren | Mango-Eis

53,-

Suppen

(alle Suppen werden in einer Terrine serviert)

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Kartoffel-Steinpilzsuppe

Petersilienwurzelcremesuppe

Spargelcremesuppe (Saisonabhängig)

Kürbiscremesuppe (Saisonabhängig)

5,-

Salate

Gemischter Salat **5,-**

Feldsalat mit Speck und Kracherle (Saisonabhängig) **6,50**

Gerne Servieren wir Baguette und Butter dazu 0,50

Kalte Vorspeise

(mit Baguette serviert)

Gebeizter Lachs | Honig-Senf-Sauce | Wildkräutersalat

7,-

Wildkräutersalat | Gebackene Honig-Ziegenkäse-Bällchen | Balsamico

7,-

Gemischter Vorspeisenteller

(Lachs & Honig-Senf-Sauce | Melone & Schwarzwälder Schinken
Roastbeef & Remouladensauce)

7,-

Warme Vorspeise

Gebratene Garnelen auf Safran-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 Kroketten Pommes frites Buntes Gemüse Zweierlei Saucen	17,-
Schweinefilet und gefüllte Kalbsbrust Hausgemachte Spätzle Kroketten Pommes frites Buntes Gemüse Zweierlei Sauce	18,-
Kalbsrückensteak & Perlhuhn im Speckmantel Morchelrahmsauce Bratensauce Buntes Gemüse Hausgemachte Spätzle Kartoffelgratin Pommes Frites	22,-
Filet von Rind, Kalb und Schwein Hausgemachte Spätzle Kroketten Pommes frites Buntes Gemüse Morchelrahmsauce Bratensauce	25,-
Rinderfilet am Stück gegart & Gebratener Lachs Portweinsauce Rieslingsauce Buntes Gemüse Hausgemachte Spätzle Pommes Frites Butternudeln	25,-
Wildgerichte aus heimischer Jagd auf Anfrage Preiselbeerbirne Hausgemachte Spätzle Kroketten	

Desserts

Vanilleeis Heiße Himbeeren Heiße Schokolade Sahne	6,-
„Elsässer Hof Becher“ Haselnuss- & Pistazieneis Eingelegte Rum-Früchte Sahne	6,-
Creme Brûlée Frische Beeren Mango-Eis	6,50
Warmer Apfel-Crumble Vanilleeis	6,50
Warmes Schokoküchle Frische Beeren Vanilleeis	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,-**