

---

# 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 | Rahmsauce | Bratensauce

\*\*\*

**„Süßer Traum“**

Vanilleeis | Marinierte Beeren in Himbeersauce | Frischkäseschaum | Butter-Streusel

**33,-**

---

# Menü 2

---

Suppe nach Wahl

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

**Schweinefilet & Gefüllte Kalbsbrust**

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites

Buntes Gemüse | Rahmsauce | Bratensauce

\*\*\*

**„Süßer Traum“**

Vanilleeis | Marinierte Beeren in Himbeersauce | Frischkäseschaum | Butter-Streusel

**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

\*\*\*

New York Cheesecake | Marinierte Beeren | Himbeereis

**41,-**

---

## Menü 4

---

Suppe nach Wahl

\*\*\*

Wildkräutersalat | Gebeizter Lachs | Honig-Senf-Sauce

\*\*\*

**Filet von Rind, Kalb und Schwein**

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites

Buntes Gemüse | Pilzrahmsauce | Bratensauce

\*\*\*

Crème Brûlée | Marinierte Beeren | Mango-Eis

**44,-**

---

## Menü 5

---

Suppe nach Wahl

\*\*\*

Wildkräutersalat | Gebackene Honig-Ziegenkäse-Bällchen | Balsamico

\*\*\*

**Rinderfilet rosa am Stück gegart & Gebratener Bio-Lachs**

Portweinsauce | Rieslingsauce | Buntes Gemüse

Hausgemachte Spätzle | Pommes Frites | Butternudeln

\*\*\*

Warmes Schokoküchle | Marinierte Beeren | Vanilleeis

**46,-**

---

## Menü 6

---

Suppe nach Wahl

\*\*\*

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 | Marinierte Beeren | Mango-Eis

**53,-**

---

# Suppen

---

(alle Suppen werden in einer Terrine serviert)

## „Badner Süpple“

Rinderkraftbrühe | Markklößchen & Flädle | Wurzelgemüse

Kartoffel-Steinpilzsuppe

Petersilienwurzelsuppe

Spargelsuppe (Saisonabhängig)

Kürbissuppe (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

**8,-**

Wildkräutersalat | Gebackene Honig-Ziegenkäse-Bällchen | Balsamico

**8,-**

Gemischter Vorspeiseteller

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

**9,-**

---

## Warme Vorspeise

---

Gebratene Garnelen auf Safran-Risotto 9,-

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit Bandnudeln 9,-

---

## Hauptgänge

---

(werden auf Platten serviert)

<b>Sauerbraten und Rinderzunge</b> Buntes Gemüse   Bandnudeln   Serviettenknödel	<b>17,-</b>
<b>Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein)</b> Hausgemachte Spätzle   Kroketten   Pommes frites Buntes Gemüse   Zweierlei Saucen	<b>18,-</b>
<b>Schweinefilet und gefüllte Kalbsbrust</b> Hausgemachte Spätzle   Kroketten   Pommes frites Buntes Gemüse   Zweierlei Sauce	<b>18,-</b>
<b>Rosa Kalbsfilet &amp; Perlhuhn im Speckmantel</b> Morchelrahmsauce   Bratensauce   Buntes Gemüse Hausgemachte Spätzle   Kartoffelgratin   Pommes Frites	<b>23,-</b>
<b>Filet von Rind, Kalb und Schwein</b> Hausgemachte Spätzle   Kroketten   Pommes frites Buntes Gemüse   Morchelrahmsauce   Bratensauce	<b>26,-</b>
<b>Rinderfilet am Stück gegart &amp; Gebratener Bio-Lachs</b> Portweinsauce   Rieslingsauce   Buntes Gemüse Hausgemachte Spätzle   Pommes Frites   Butternudeln	<b>26,-</b>
<b>Wildgerichte aus heimischer Jagd auf Anfrage</b> Preiselbeerbirne   Hausgemachte Spätzle   Kroketten	

---

## Desserts

---

<b>„Elsäßer Hof Becher“</b>	
Haselnuss- & Vanilleeis   Eingelegte Rum-Früchte   Sahne   Butterstreusel	<b>6,-</b>
<b>„Süßer Traum“</b>	<b>6,-</b>
Vanilleeis   Marinierte Beeren in Himbeersauce   Frischkäseschaum   Butter-Streusel	
<b>Creme Brûlée</b>   Marinierte Beeren   Mango-Eis	<b>6,50</b>
<b>New York Cheesecake</b>   Marinierte Beeren   Himbeer-Eis	<b>6,50</b>
<b>Warmes Schokoküchle</b>   Marinierte Beeren   Vanilleeis	<b>6,50</b>
Verschiedene Käse   Obst   Chutneys   vom Brett	<b>5,-</b>
Kaffeegedeck (Kuchen bringen Sie selbst mit)	<b>5,-</b>

---

## 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 Mindermengenzulage 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,-**