
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. **23** 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

36,-

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

36,-

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

43,-

Menü 4

Suppe nach Wahl

Gebeizter Lachs | Eingelegter Senf | Sauerrahm | Wildkräuter

Filet von Rind, Kalb und Schwein

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Pommes frites

Buntes Gemüse | Pilzrahmsauce | Bratensauce

Crème Brûlée | Marinierte Beeren | Mango-Eis

47,-

Menü 5

Suppe nach Wahl

Wildkräutersalat | Gebratene Garnelen | Balsamico

Rinderfilet rosa am Stück gegart & Gebratener Bio-Lachs

Portweinsauce | Rieslingsauce | Buntes Gemüse

Hausgemachte Spätzle | Pommes Frites | Butternudeln

Warmes Schokoküchle | Marinierte Beeren | Vanilleeis

50,-

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)

5,50

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 | Eingelegter Senf | Sauerrahm | Wildkräuter

8,-

Wildkräutersalat | Gebratene Garnelen | Balsamico

9,-

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)

Sauerbraten und Rinderzunge Buntes Gemüse Bandnudeln Serviettenknödel	18,-
Gemischter Braten (Kalb, Rind, Schwein) Hausgemachte Spätzle Kroketten Pommes frites Buntes Gemüse Zweierlei Saucen	18,-
Schweinefilet und gefüllte Kalbsbrust Hausgemachte Spätzle Kroketten Pommes frites Buntes Gemüse Zweierlei Sauce	18,-
Rosa Kalbsfilet & Perlhuhn im Speckmantel Morchelrahmsauce Bratensauce Buntes Gemüse Hausgemachte Spätzle Kartoffelgratin Pommes Frites	25,-
Filet von Rind, Kalb und Schwein Hausgemachte Spätzle Kroketten Pommes frites Buntes Gemüse Morchelrahmsauce Bratensauce	27,-
Rinderfilet am Stück gegart & Gebratener Bio-Lachs Portweinsauce Rieslingsauce Buntes Gemüse Hausgemachte Spätzle Pommes Frites Butternudeln	27,-
Wildgerichte aus heimischer Jagd auf Anfrage Preiselbeerbirne Hausgemachte Spätzle Kroketten	

Desserts

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

Sonstiges

Gerne bereiten wir Ihnen eine Tischdeko vor, pro bestückte Blumenvase **4,-**

Menükarte pro Stück **2,50**

Ab 24 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag (für Personal, Strom, Heizung, etc.),
pro angefangene Stunde **100,-**

Veranstaltungsende ist generell 2Uhr

Bei Veranstaltung mit Musik berechnen wir eine Strompauschale von **35,-**

Da wir im Ortskern liegen und die Nachbarn nicht stören wollen,

ist Musik nur bis max. 24Uhr erlaubt.

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