

Menüvorschläge 2023

Bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen
für alle ein einheitliches Menü.

Sollte Ihnen ein Gang innerhalb einer der Menüfolgen
nicht zusagen, können Sie auch einen Gang aus einem der
anderen Menü's wählen (bitte auch einheitlich).

Gerne berücksichtigen wir bei der Speisenzubereitung
eventuelle Unverträglichkeiten, Allergien, Intoleranzen
und spezielle Ernährungsformen (vegan, vegetarisch,...).

Auf Ihren Wunsch kreieren wir
individuelle Diät- oder Allergiker-Menüs.

Waldhotel Grüner Baum
Alm 33
77704 Oberkirch- Ödsbach
Tel. 07802-8090
Fax: 07802-80988
Email: info@waldhotel-gruener-baum.de

Menü 1

Badische Tapas

Pflaumen im Speckmantel | Spinatbiskuit mit Spinatfüllung
Luftgetrockneter Schinken | Tafelspitzsülze mit Meerrettich



Kräftige Rinderbrühe mit Marklößchen



Duo von Filetsteak (Rind & Kalb) rosa gebraten
Cafe de Paris
Bohnen | Brokkoli
Kartoffelgratin | Parmesan

ODER

Medaillon vom Qualivo-Schweinfilet
Kräuterkruste
Saisonales Gemüse
hausgemachte Spätzle

ODER

Kalbshälfte am Stück rosa gebraten
Portweinjus
Vanille-Möhren
Kartoffel-Trüffelpüree



Creme Karamell
Apfel-Chutney | Honigsauce
Zimt-Cracker

Menüpreis pro Person

Hauptgang Filetsteak-Duo	70,00 Euro
Hauptgang Schweinfilet	60,00 Euro
Hauptgang Kalbshälfte	62,00 Euro

OPTIONAL

Sorbet als Zwischengang
+6,00 Euro pro Person

Menü 2

Glasierter Ziegenkäse
Rote Bete Carpaccio | Kräutercreme
Nussbrot-Cracker



Kokos-Limettensuppe



Lable Rouge Lachsfilet
Safransauce
Spinat | konfierte Cherry-Tomate | Konfit von roten Zwiebeln
Linguine



Dunkles Schokoladenmousse
Fruchtsauce|
Mandel-Krokant | Mango-Gelee

Menüpreis pro Person
60,00 Euro

Menü 3

Hausgemachte Antipasti
eingelegte Pilze | gegrillte Zucchini | marinierter Mozzarella
Pesto
Focaccia



Nuss- Braten im Tempurateig
Umamijus
gebratener wilder Brokkoli | gerösteter Blumenkohl
Pastinakenpüree



Vanille-Parfait
Schokoladensauce | Chantilly
Trauben- Minzsalat

Menüpreis pro Person
46,00 Euro