

„Baden-Württemberg.
Landesvertretung in Berlin.“



Wählen Sie selbst

Backwaren

Brezel	1,40 €
Butterbrezel	1,80 €
1/2 belegtes Brötchen	2,00 €
Teegebäck	1,50 €
Blechkuchen	2,00 €
Weitere Kuchenangebote auf Nachfrage	



Wählen Sie selbst

Suppen und Eintöpfe

Flädlesuppe	1,80 €
Gemüseboullion mit kleinen Gemüseaultaschen	1,80 €
Rinderkraftbrühe wahlweise mit Leberknödel, Flädle oder Griesnockerln	2,30 €
Consomme vom Ochenschwanz mit Markklößchen und Käsestangerl	4,80 €
Saisonale Pilzcremesuppe mit frischen Kräutern (vegetarisch)	2,50 €
Tomatencremesuppe mit Ginobers (vegetarisch)	2,20 €
Badische Kartoffelsuppe mit Speckröstel und frischem Majoran (gern auch vegetarisch)	2,60 €
Schwäbische Brezelsuppe (vegetarisch)	2,20 €
Badischer Linseneintopf mit frischem Wurzelgemüse und Kartoffeln (vegetarisch)	4,00 €
Weißer Bohneneintopf mit Kassler	4,20 €
Grüne Bohnen - Rindfleisचेintopf (gern auch vegetarisch)	4,80 €
Schwäbische "saure Kutteln"	3,00 €
Gaisburger Marsch	4,00 €
Hausgemachter Kesselgulasch	5,80 €
Geeistes Tomatensüppchen (vegetarisch)	2,20 €
Geeistet Gurken Joghurtsüppchen (vegetarisch)	2,20 €
Cappuccino von der grünen Erbse (vegetarisch)	2,20 €



Wählen Sie selbst

Salate

Bunte Blattsalatvariation im Kräuter dressing mit fischen Croutons	4,00 €
Salat von der Strauchtomate mariniert mit Olivenöl, Aceto Balsamico und frischem Schnittlauch	4,00 €
Pastasalat mit Thunfisch, bunten Paprika und Oliven	6,80 €
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurkenschnitz	2,00 €
Gedünsteter Karottensalat	2,40 €
Gurken Schmand Salat mit frischen Kräutern	2,40 €
Zucchini - Salat mit kleinen Speckwürfeln	2,40 €
Farmersalat	2,80 €
Salat von der Albinse	2,80 €
Apfel - Selleriesalat	2,80 €
Weißkrautsalat mit Speck	2,40 €
Freiburger Käsesalat	4,00 €
Lauch - Schinkensalat mit gehackten Walnüssen	4,00 €
Schwäbischer Ochsenmaulsalat	5,50 €
Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Gurkenschnitz	5,50 €
Rote Beete Salat	2,80 €
Teufelsalat	4,00 €
Griechischer Bauernsalat	4,00 €



Wählen Sie selbst

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Kracherle	3,30 €
Schwarzwälder Schinken am Melonenschiffchen	7,80 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Grana Padano	9,90 €
Filet von der geräucherten Forelle auf Gurken Carpaccio mit Dill Schmand	8,50 €
Ulmer Brotsalat mit Speckwürfeln, Champignons und Cornichon	4,20 €
Kartoffel - Rösti mit Schmand und Keta Kaviar	5,90 €
süß-saure Bauernsülze, Tafelspitzsülze oder Gemüsesülze mit Remouladensauce	4,60 €



Wählen Sie selbst

Gerichte vom Schwein

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Jus und Kartoffelsalat	6,20 €
Krustenbraten vom Landschwein in Schwarzbiersauce mit Semmelknödeln	9,50 €
Schwäbisches Filettöpfle mit Spätzle und Champignon Rahmsauce	9,90 €
Im Heumantel geschmortes vom Schwäbisch Hällischem Landschwein serviert mit Lavendeljus und Spätzle	12,20 €
Jungschweinfilet "Cannstatter Wasen" gefüllt mit Backpflaume, Kohlrabigemüse, Jus und Schupfnudeln	13,50 €
Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat und Gurkenschnitz	6,80 €
Fleischküchle mit Kartoffelsalat, Senf und Meerrettich	6,50 €

Gerichte vom Rind

Geschmortes Ochsenbäckle im eigenen Saft mit Möhrengemüse und Kartoffelstampf	14,50 €
Badischer Sauerbraten mit Rotkohl, Knödel oder Spätzle zur Wahl	10,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle	12,50 €
Rindersaftgulasch mit Sauerrahm und Spätzle	12,50 €
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce und Boullinkartoffeln	12,50 €

Gerichte vom Kalb

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Apfelrotkohl, Trollingersauce und Spätzle	14,00 €
Gekräuterter Kalbsrücken mit Herzoginkartoffeln, Gemüsebouquet und Morchelrahmsauce	20,50 €
Medallions vom Kalbsfilet mit Champignons im Estragonduft dazu Spätzle	23,50 €
Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat	14,00 €



Wählen Sie selbst

Geflügelgerichte

Perlhuhn nach "Wengerter Art" mit Kartoffelrösti	13,50 €
Medallions von der Putenbrust ummantelt mit Schinken dazu Salbei Gnocchi	12,00 €

Gerichte vom Fisch

Bachsaibling mit Fischerkartoffeln	13,00 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Filderkraut mit Kartoffelstampf	13,00 €
Pochierter Kabeljau in Dill Sauce mit Schmorgurken	13,00 €
Wildlachsfilet mit Romanescoröschen und Risotto	17,00 €

Gerichte vom Wild

Rehragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren und schwäbischen Spätzle	13,80 €
Geschmorte Hirschkeule mit Rosenkohl und Serviettenknödel	14,50 €



Wählen Sie selbst

Vegetarische Hauptgerichte

Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln und grünem Salat	5,50 €
Grünkernbratlinge auf Zucchini-Tagliatelle an Tomatenconfit	7,80 €
Waldpilz à la Creme mit Serviettenknödeln	10,50 €
Schupfnudeln mit marktfrischem Gemüse	5,50 €
Gebackene Schwäbische Gemüsemaultaschen mit Frischkäse - Schnittlauch - Creme	5,50 €
Schupfnudeln mit Sauerkraut von den Fildern	5,50 €
Kartoffeln mit Quark	4,50 €
Gemüselasagne mit einer Käsesauce	6,50 €
Gebatene Spinatmaultaschen in Gorgonzolarahm	6,50 €
Kartoffelrösti mit frischen Champignons à la Creme	5,50 €
Schwäbische Krautkrapfen mit feurigem Paprikadip	5,50 €



Wählen Sie selbst

Dessertspezialitäten

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Himbeermark	6,50 €
Griesflammerie mit einglegten Aprikosen	3,20 €
Warmer Ofenschlupfer gefüllt mit Äpfeln, Rosinen dazu Vanillesauce	3,20 €
Schwarzwälderkirschmousse im Glässchen	3,50 €
Zwetschgenröster mit Buchteln und Vanillesauce	3,50 €
Konstanzer Apfellasagne mit Zimtschaum	3,50 €
Weißes Mousse von der Kaffeebohne	5,50 €
Creme Brûlée	4,50 €
Hohenloher Apfelkompott mit Vanillesauce im Glässchen	2,50 €
Limettencreme im Weckgläschen	2,50 €
Aprikosencreme im Weckgläschen	2,50 €
Quarkcreme mit frischen Früchten	2,50 €
Obstsalat mit Grand Marnier	3,50 €
Weißer Schokoladenquark mit Himbeerpüree	3,50 €
Mascarpone Creme mit Löffelbiscuite	6,50 €



Wählen Sie selbst

Finger-Food

Gern können Sie sich ab 30 Personen ihr Angebot selbst zusammenstellen
Unsere Empfehlung für einen Vorempfang mit späterem Menü oder Buffet 3-4 Teile pro Person.
Als alleinige Hauptspeise 6-8 Teile pro Person.
Unter 30 Personen wenden Sie sich bitte an Ihren Projektleiter

Fingerfood vegetarisch

F1 - Schafskäsecreme auf Zucchinitaler	1,80 €
F2 - Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und frischen Basilikum	1,80 €
F3 - Bruschetta mit hausgemachter Avocado-creme	2,00 €
F5 - Herzhafte Flädle gefüllt mit Kräuterfrischkäse	1,80 €
F4 - Bruschetta mit marinierten Tomaten, und frischem Basilikum	1,80 €
F6 - Kleine Zwiebel-Quiche	1,80 €
F7 - kleine Spargel-Quiche (saisonal)	2,50 €

Fingerfood Fleisch

F9 - Mousse vom badischen Schäufole auf Baguette	2,00 €
F10 - Schwarzwälder Schinken auf Baguette	2,20 €
F11 - Badischer Wurstsalat	1,80 €
F12 - Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Meerrettich auf Baguette	2,50 €
F13 - Maispoulardenbrust mit exotischen Früchten	2,00 €
F14 - Verschiedene Pizzakugeln	1,80 €

Fingerfood Fisch

F15 - Stremellachswürfel im Sesammantel	3,00 €
F16 - Mousse von der geräucherten Forelle auf Baguette	2,60 €
F17 - Graved Lachs mit Honig - Senf Dip auf Baguette	2,60 €
F18 - Salat von Flusskrebsschwänzen	3,50 €
F19 - Shrimps Cocktail	3,00 €



Wählen Sie selbst

Flammkuchenspezialitäten auf dem Steinofen

Unsere Flammkuchen haben eine Größe von 37/28 cm. Kalkulieren Sie bitte mit 0,7 Stück pro Person

Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Speckwürfeln	3,80 €
Schwäbischer Flammkuchen mit Schmand, Blutwurst und Sauerkraut	4,00 €
Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken	5,00 €
Flammkuchen mit geräucherten Lachsstreifen und Ziegenkäse	6,00 €
Flammkuchen mit Knoblauchschmand und Eismeer Shrimps	6,50 €
Süßer Flammkuchen mit Schmand, Äpfeln, Rosinen und Zimt	3,50 €