



Familien-Hotel zum Schützen

Herzlich Willkommen
in unserem Hause

*Hier haben wir Ihnen ein paar Unterlagen
fertiggestellt
damit Sie einen kleinen Einblick in unser Haus
bekommen.*

*Es würde uns sehr freuen, Ihnen Ihr Fest
zu einem Erlebnis machen zu dürfen.*

*Auf Ihr kommen freut sich Familie R. Heizmann
und Mitarbeiter.*

Suppen.

<i>Badisches Flädlesüpple</i>	3,60 €
<i>Consommé „royal“ mit Eierstich</i>	3,60 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Markelösschen</i>	3,60 €
<i>Badische Hochzeitzuppe mit Flädle, Eierstich und Griefsnockerln</i>	4,50 €
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry und einer Phesterstange</i>	4,50 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	3,60 €
<i>Kresserahmsuppe</i>	3,60 €
<i>Klare Tomatensuppe</i>	3,60 €
<i>Broccolirahmsuppe</i>	3,60 €
<u>Saisonale Suppen.</u>	
<i>Spargelcremesuppe</i>	4,20 €
<i>Bärlauchcremesuppe</i>	3,80 €
<i>Sauerampfersuppe</i>	3,80 €
<i>Steinpilzsuppe</i>	4,20 €

Menüvorschläge für besondere Anlässe.

<i>Beilagen Salatteller oder Vorspeise</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Gefüllte Schinkenröllchen „ Prinzess“ mit Spargel, Butter und Französischem Weißbrot.</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gemischter Schinken auf Melonenschiffchen mit Landbutter Und Französischem Weißbrot.</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Geflügelsalat „ Florida „ mit Pfirsichstückchen und Champignons in feiner Cocktailsauce mit Landbutter und Französischem Weißbrot.</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Ein mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Landbutter und Weißbrot.</i>	<i>6,60 €</i>
<i>Hausgemachte Fischterrinen an Salatherzen Mit Butter und Weißbrot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Hausgebeizter Travedlachs an Salatherzen mit Butter und Weißbrot</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Hausgemachte Wildpastete mit Sauce Cumberland, Waldorfsalat, Landbutter und Französischem Weißbrot.</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Kleiner Schwedischer Vorspeiseteller: Lachsterinne, Forellenfilet, Lachsstreifen, Shrimps Dazu Landbutter und Französisches Weißbrot.</i>	<i>8,80 €</i>
<u><i>Warme Vorspeise:</i></u>	
<i>Forellenfiletzöpfe an einer Riesling - Fischsauce, Reistimbäl und Blattspinat.</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Barbarie Entenbrust „ Rosa gebraten“ an Zuckerschoten und Paprika - Safran - Reis</i>	<i>9,50 €</i>

Schwarzwaldspezialitäten

Tafelspitz „Badische Art „ mit Apfel - Meerrettichsauce,
Preiselbeeren, Brühkartoffeln und einem Salat 13,80 €

Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffel - Semmelplätzchen
und Rotkohlgemüse. 13,80 €

Kalbsrücken am Stück gebraten an einer Rieslingsauce mit frischen
Champignons, Sauce Bernaise, Haselnussbällchen
Kräuterspätzle und Gemüse im Butterschmelz 16,80 €

Wildspezialitäten :

Rehnüsse „ Schwarzwald „ mit Sauerkirschen, hausgemachten
Gartenkräuterspätzle, Haselnussbällchen, Pfifferlinge,
Champignons und Broccoliröschen in Mandelbutter. 18,20 €

Wildschweinbraten „ Weidmannsheil „ mit
Hausgemachten Kartoffelplätzchen, Semmelplätzchen
und Zucchini Gemüse 15,30 €

Rehrücken „ Baden - Baden „ mit Pfifferlingen
Wildrahmsauce, Haselnussbällchen,
Hausgemachten Spätzle vom Brett,
gefüllte Williamsbirne, Preiselbeeren
und einem Salat „ Mimosa „ 20,50 €

Hauptgerichte

Gemischter Braten (Schwein/ Rind), Champignons a la creme,
Rahmsauce, mit Hausgemachten Spätzle,
Pommes frites und feinem Gemüse vom Markt. 13,30,- €

Kalbsrahmbraten mit frischen
Champignons a la creme, Hausgemachten Haselnussbällchen,
Spätzle und feines Buttergemüse frisch vom Markt 14,30,- €

Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel
mit einer Grilltomate, Sauce Bernaise, Champignon a la creme
Haselnussbällchen und feines Buttergemüse frisch vom Markt 18,90,- €

Gespickter Rinderfiletbraten Champignons a la creme
mit Sauce Bernaise, Hausgemachte Spätzle
und feines Gemüse frisch vom Markt. 18,80,- €

Schweinefiledmedaillons „Jäger Art „
mit Champignons a la creme, Apfel-Kartoffelgratine
und feinem Buttergemüse frisch vom Markt 14,80,- €

Gemischte Medaillons vom Filet
„Schützenhof“, (Schwein/Rind)
Mit Champignons, Früchten, Sauce Bernaise,
Sauce choron, Haselnussbällchen, Gartenkräuterspätzle
und Gemüse vom Markt. 17,90,- €

Gemischte Filets (Kalb/Schwein)
„Feinschmecker Art „ in feinem Morchelrahm,
hausgemachte Spätzle, Pommes Dauphin
und feines Buttergemüse frisch vom Markt. 19,80,- €

Ein Menü Ihrer Wahl für einen festlichen Anlass

Menü I 19,50,- €

Badisches Flädlesuppe

*Gemischter Braten vom Schwein und Rind
dazu Hausgemachte Spätzle,
Pommes frites und feines Butter Gemüse vom Markt.*

Dessert.

Früchtebecher mit frischen Früchten und Fruchtteis

Menü II 22,50,- €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse.

*Schweinemedallions „Schützenhof“,
Mit Champignons, Sauce Pharon, Rahmsofse,
dazu Hausgemachte Kräuterspätzle,
Haselnussbällchen und Gemüsevariationen
frisch vom Markt in Butterschmelz.*

Dessert.

Vanilleeis mit Warmen Himbeeren und etwas Sahne.

Menü III 29,50,-€

Geflügelsalat „Florida“ mit Landbutter
und Französischem Weißbrot

Kresserahmsuppe

Schweinefiletmedaillons „Schwarzwald“
mit Pfifferlingen in Kräutersahne, Sauerkirschen
dazu Hausgemachte Spätzle und Haselnussbällchen
und feines Buttergemüse frisch vom Markt.

Dessert.

Hausgemachte Parfaits auf einem Fruchtspiegel

Menü IV 27,60 €

Melonenschiffchen mit Gekochtem und Rohen Schinken,
Butter und Französischem Weißbrot

Badische Flädlesuppe

Wildschweinbraten „Baden-Baden“
Mit Wachholderrahmsauce, Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren,
Hausgemachte Kartoffelplätzle, Hausgemachte Spätzle und
Rotkohlgemüse

Dessert.

Vanilleeis mit Waldbeerengrütze

Menü V 34,70 €

*Kleiner Schwedischer Fischvorspeiseteller
mit Butter und Französischem Weißbrot*

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry
und einer Phesterstange*

*Barbarie Entenbrust „ Rosa gebraten“ mit Hausgemachten
Kartoffelgratine auf Johannisbeerjus
und gefüllten Zucchinischiffchen*

Dessert :

*Kleiner Traum an Naschereien
mit Parfait, Mousse Phocolat und Früchten*

Menü VI 34,20 €

*Hausgebeizter Graved Lachs an Salatherzen
mit Butter und Französischem Weißbrot*

Klare Gemüsebrühe mit verschiedenen Einlagen und Wurzelgemüse

*Kalbsrücken in feiner Rieslingssauce mit
frischen Champignons a la creme, dazu
Hausgemachte Gartenkräuterspätzle*

Hausgemachte Apfel-Kartoffelgratine und feines Gemüse frisch vom Markt

Dessert :

Ruhbauernhof - Eiscreme auf einem Saucenspiegel

Festmenü:

Zanderterinne an Salatherzen

*Wildkraftbrühe mit Cherry und
Pfannenkuchenstreifen*

*Rehnüsse „Baden - Baden“
Mit Pilzen Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren,
dazu Haselnussbällchen und Gartenkräuterspätzle,
Broccoliröschen in Mandelbutter*

*Darfait nach Wunsch
Auf Fruchtsofenspiegel*

34,00 €

Dazu empfehlen wir einen Qualitätswein

*Sasbachwaldener „Alde Gott“
Spätburgunder Rotwein trocken
17,50 €*

Oder

*Sasbachwaldener „Alde Gott“
Riesling Kabinett trocken
15,60 €*

Feinschmecker Buffet

Aperitif

Hausmarke Sekt, wahlweise mit Orangensaft,
Holundersaft, Weinberg Pfirsich Likör
Alkoholfreier Hauscocktail

Kaltes Vorspeisenbuffet

Schwedische Fischplatte mit Lachs, Fischterrine, "Schwarzwald Forellenfilet"
geräuchert, Makrelen, Shimpssalat,
Hähnchenschenkel „Florida“
Melonenschiffchen mit gekochtem und rohen Schinken,
Gurkenkörbchen gefüllt mit Geflügelsalat, Rehrücken „Baden-Baden“
Wildpastete, Roastbeef mit Remouladensauce,
Brotauswahl mit Bauerbrot und frz. Baguette
Landbuttertraube

Salatbuffet

Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalat, Tomaten mit Mozzarella

Köstlichkeiten vom Warmen Buffet.

Lachs in Dillschaumsauce, Putengeschnetzeltes „Schweizer Art“
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel

Beilagen.

Kartoffel - Gemüsegratine, Reis und Haselnussbällchen

Zum Süßen Ende

Frischer Obstsalat, Dunkle Mousse, Topfenquark, Warme Himbeeren
Eiscremeauswahl

Preis pro Person 41,50 € mit Aperitif

Kinder 6 - 13 Jahren 15,00 €

Dessert - Spezialitäten

Ein Traum an Naschereien
mit Ruhbauernhof - Eiscreme an frischen Früchten,
Mousse Schokolat, Parfaits 6,80 €

Halbgefrorenes hausgemacht.

Erdbeerparfait 5,20 €
Waldbeerenparfait 5,20 €
Tannenhonigparfait mit Ahornsirup 5,20 €
Kirschwasserparfait 5,20 €
Zimtparfait 5,20 €
Lebkuchenparfait 5,20 €

Ohne Eis und doch lecker.

Bayrische Preme 3,80 €
Hausgemachtes Karameltöpfe auf Vanillesauce 4,00 €

Soll es etwas warmes sein.

Apfelküchle mit Vanillesauce 4,20 €

Weitere Dessert - Spezialitäten Entnehmen sie bitte aus unserer
Gesonderten Dessertkarte.

Sektempfang:

Korkgeld	4,00 €
Hausmarke, Trockener Riesling Sekt	14,60 €
Geldermann Sekt Parte Bleu trocken	16,50 €
Geldermann Sekt Parte Blanche trocken	16,50 €

Dazu reichen wir gerne einen:

Hausgemachten Holundersaft, Holunderblütensirup,
Weinbergpfirsich Likör

Liter Orangensaft	7,70 €
-------------------	--------

Mineralwasser: 0,75l

Schwarzwaldsprudel Medium	3,30 €
Bad Dürrheimer Medium	3,30 €

Zum Kuchen:

Gedeck	1,00 €
Große Kanne Kaffee (4 Tassen)	6,80 €
Große Kanne Kaffee Hag (4 Tassen)	6,80 €
Kanne Tee (2 Tassen)	2,60 €