

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Sehr geehrter Gast,

Sie haben die Möglichkeit innerhalb der Menüs Änderungen vorzunehmen. Um Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir Sie jedoch, sich mit Ihrer Gesellschaft auf ein einheitliches Menü zu einigen.

Menü –Vorschläge

gut und fein

Menü 1

Gemischter Salat

♥ ♥ ♥

Kräuterbraten mit Spätzle und Marktgemüse

♥ ♥ ♥

Schwarzwälder Eisgugelhupf mit
lauwarmen Waldbeeren

€ 27,50

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit
Kräuterflädle

♥ ♥ ♥

Gerollter Schweinebraten mit gebratenen
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

♥ ♥ ♥

Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 28,00

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Menü 3

Salat von geräucherter Bachforelle mediterran mariniert

♥ ♥ ♥

Putenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern der Provence
an Zitronenjus und hausgemachten Nudeln

♥ ♥ ♥

Crêpes mit Mango-Ragout und Vanilleeis

€ 32,00

Menü 4

Badische Kräutercremesuppe mit gebackenen Champignons

♥ ♥ ♥

Saiblingilet an Rieslingsoße,
Marktgemüse und Salzkartoffeln

♥ ♥ ♥

Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser

€ 34,00

Menü 5

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

♥ ♥ ♥

Blattsalatvariation mit Brotcroustons

♥ ♥ ♥

Schweinemedallions „Moskovit“ an Paprikasahne
mit Steinpilzen, hausgemachten Spätzle und Saisongemüse

♥ ♥ ♥

Karamellköpfe mit Früchten der Saison

€ 39,50

Menü 6

Guggenmühle Festtagsuppe

♥ ♥ ♥

Kalbstafelspitz mit Kaffee-Pfeffer-Kruste und
Schalotten-Karotten-Gemüse

♥ ♥ ♥

Walnussparfait an Bananensauce

€ 38,00

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Menü 7

Schwarzwaldforelle geräuchert mit Preiselbeersahne
und Bauernbrot

♥ ♥ ♥

Rücken vom Jungschwein umwickelt mit luftgetrocknetem Schinken,
glasierten Karotten und Spinatspätzle

♥ ♥ ♥

Schwarzwälder Kirschdessert:
Vanilleparfait auf Streuselboden mit Schattenmorellen

€ 33,50

Menü 8

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

♥ ♥ ♥

Saltimbocca vom Kalbsrücken an Barolosauce
und Safranrisotto

♥ ♥ ♥

Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 39,00

Menü 9

Garnelen in Orangensauce

♥ ♥ ♥

Piccata von der Pute mit
Makkaroni in weißem Tomatenrahm

♥ ♥ ♥

Kokos-Panna-Cotta mit Curry-Zucker
auf Mangopüree

€ 35,00

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Menü 10

Rieslingcremesuppe mit Brotcroutons

♥ ♥ ♥

Blattsalat mit Himbeervinaigrette

♥ ♥ ♥

Schweinefilet umhüllt mit Blätterteig, dazu Grauburgundersauce,
Marktgemüse und Galettekartoffeln

♥ ♥ ♥

Tiramisu „Wasserstelz“

€ 37,50

Menü 11

Variation von Blattsalaten mit Radieschen an
Creme-fraiche-Zitronen-Dressing

♥ ♥ ♥

Spanferkelrücken an Spätburgundersauce
mit geschmortem Weißkohl und Serviettenknödel

♥ ♥ ♥

Birnenstifte mit Walnußbeis und Eierlikör

€ 38,00

Vegetarisch

Menü 12

Salatauswahl mit Saisonfrüchten

♥ ♥ ♥

Tomatensuppe mit Kräutersahne

♥ ♥ ♥

Lasagne von frischem Gemüse

♥ ♥ ♥

Dessertpotpourri

€ 30,00

Menü 13

Carpaccio von Kohlrabi, mariniert
an Honig-Senfsauce

♥ ♥ ♥

Zucchini-Puffer in Sesamkruste, mit Mango
aromatisierten Bandnudeln

♥ ♥ ♥

Vanilleparfait an Waldbeerenmark

€ 26,00

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Menü 14

Kartoffelsuppe mit luftgetrocknetem Schinken

♥ ♥ ♥

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Rösti

♥ ♥ ♥

Toblerone Mousseteller

€ 39,00

Menü 15

Flusskrebsschwänze mit Chili, Petersilie,
ein Hauch von Knoblauch auf Rohschinkenfächer und Brotvariation

♥ ♥ ♥

Frikasseé vom Perlhuhn mit Feigen-Pfeffersauce,
Karotten-Zucchini-Stifte und Herzoginkartoffeln

♥ ♥ ♥

Karamellierte Apfeltarte mit Vanilleeis

€ 42,00

Menü 16

Schweizer Gemüsecremesuppe
mit Brotcroutons

♥ ♥ ♥

Kalbskoteletts mit Wiesenkräuter gratiniert,
Karotten-Zucchini-gemüse und Kartoffelgratin

♥ ♥ ♥

Kürbiskernparfait mit Früchte-
oder Beerenkompott

€ 39,00

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Menü 17

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Steinpilzravioli	
♥ ♥ ♥	
Graved Lachs mit Variation von Blattsalaten	
♥ ♥ ♥	
Kalbsrücken an Pfifferlingschaum mit Marktgemüse und Mandelbällchen	
♥ ♥ ♥	
Mouseteller mit Schoko- und Vanillemousse	
	€ 54,00

Menü 18

Marinierter Melonenspieß auf Graved Lachs	
♥ ♥ ♥	
Proseccosuppe mit Kürbiskernöl	
♥ ♥ ♥	
Medaillon vom Kalbsfilet an Calvadossauce mit hausgemachten Bandnudeln und Gemüsevariation	
♥ ♥ ♥	
Variation von hausgemachtem Parfait	
	€ 59,00

Menü 19

Südbadische Weincremesuppe mit Morcheln	
♥ ♥ ♥	
Blattsalatvariation mit frischen Kräutern an Basilikum-Pinienkerndressing	
♥ ♥ ♥	
Zanderfilet an Kartoffelschaum mit Zucchiniwürfel und Sherrytomaten	
♥ ♥ ♥	
Rinderfilet an rosa Pfefferschaum mit Kartoffelgratin und Bohnensträuße	
♥ ♥ ♥	
Dessertteller Wasserstelz	
	€ 68,00

Dressingauswahl zu Variation von bunten Blattsalaten:

Französisches Dressing, Balsamico-Vanille-Dressing,
Himbeervinaigrette oder Creme-fraîche-Zitronen-Dressing

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Büffets auf Anfrage

Zum Apéritif

Partygebäck:	Blätterteiggebäck mit Schinken/Käse	€ 1,60
	dto. mit Lachs	€ 1,60
	Minipizza	€ 1,60
	Minicroissant mit verschiedenen Füllungen	€ 1,60
Canapées mit	Irischem Räucherlachs	€ 3,50
	Crevetten mit Dill	€ 2,90
	Ei-Canapée mit Curry	€ 2,50
	Rohschinken mit Melone	€ 2,80
	Käsecreme oder Frischkäse	€ 2,50
	Brie	€ 2,80

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Anzahl der Gäste

Wir bitten den jeweiligen Veranstalter die genaue und verbindliche Anzahl der Gäste bis spätestens 2 Werktage vor der Veranstaltung bekannt zu geben.

Festliche Tischdekoration

- ♥ Tischdecken in der Farbe Ihrer Wahl (weiß, altrosa, lindgrün, aubergine)
- ♥ Kerzen in weiß
- ♥ Weiße Stoffservietten

Die Dekoration stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.

Natürlich sind wir auch gerne bereit, Ihre besonderen Dekorationswünsche zu erfüllen. Die entstehenden Kosten berechnen wir nach Materialaufwand und Personalkosten:

- ♥ Frische Blumen nach Jahreszeit im Blumenarrangement
- ♥ Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen pro Person € 2,50
- ♥ Gerollte Menükarten groß pro Person € 1,50
- ♥ Menükarten klein pro Stück € 1,20
- ♥ Nachzuschlag ab 0.30 Uhr bis spätestens 1.30 Uhr € 98,00

Wir beraten Sie gerne

Zahlungsziel:

Rechnungsbetrag ist sofort fällig bzw. nach Erhalt der Rechnung netto – ohne Abzug.

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

79801 Hohentengen-Guggenmühle,
Tel. 07742-92300 – Fax 923050

Für unsere „Kleinen“

Bugs Bunny Salat (Karottensalat)



Paniertes Schnitzel mit Pommes frites
oder Putenschnitzel in Cornflakes - Panade



Raupe Nimmersatt
(3 Kugeln Eis mit Süßigkeiten garniert)

€ 16,00



Wickinger Suppe
(Rinderkraftbrühe mit Flädle)



Kunigundes Lieblingshuhn
Chicken Chips mit Pommes frites und Ketchup



Eisauto
(3 Kugeln Eis mit Süßigkeiten garniert)

€ 15,00