

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

Sehr geehrter Gast,

Sie haben die Möglichkeit innerhalb der Menüs Änderungen vorzunehmen. Bitte einigen Sie sich mit Ihrer Gesellschaft auf ein einheitliches Menü.

Menü –Vorschläge

gut und fein

Menü 1

Gemischter Salat

♥ ♥ ♥

Kräuterbraten mit Spätzle und Marktgemüse

♥ ♥ ♥

Schwarzwälder Eisgugelhupf mit
lauwarmen Waldbeeren

€ 36,00

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit
Kräuterflädle

♥ ♥ ♥

Gerollter Schweinebraten mit gebratenen
Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen

♥ ♥ ♥

Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 36,00

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

€ 39,00

Menü 4

Badische Kräutercremesuppe mit gebackenen Champignons

♥ ♥ ♥

Zanderfilet an Zitronen-Dill-Soße
Marktgemüse und Salzkartoffeln

♥ ♥ ♥

Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser

€ 42,00

Menü 5

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

♥ ♥ ♥

Blattsalatvariation mit Brotcroustons

♥ ♥ ♥

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

♥ ♥ ♥

Karamellköpfe mit Früchten der Saison

€ 45,00

Menü 6

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto

♥ ♥ ♥

Saltimbocca vom Kalbsrücken an Barolosauce
und Safranrisotto

♥ ♥ ♥

Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 47,50

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

Menü 7

Garnelen in Orangensauce

♥ ♥ ♥

Piccata von der Pute mit
Makkaroni in weißem Tomatenrahm

♥ ♥ ♥

Kokos-Panna-Cotta mit Curry-Zucker
auf Mangopüree

€ 39,00

Menü 8

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

♥ ♥ ♥

Spanferkelrücken an Spätburgundersauce
mit geschmortem Weißkohl und Serviettenknödel

♥ ♥ ♥

Birnenstifte mit Walnusseis und Eierlikör

€ 46,00

Menü 9

Kartoffelsuppe mit luftgetrocknetem Schinken

♥ ♥ ♥

Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Rösti (bis 16 Personen)

♥ ♥ ♥

Toblerone Mousseteller

€ 47,50

Menü 10

Schweizer Gemüsecremesuppe
mit Brotroutons

♥ ♥ ♥

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

♥ ♥ ♥

Kürbiskernparfait mit Früchte-
oder Beerenkompott

€ 49,00

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

Menü 11

Doppelte Rinderkraftbrühe

♥ ♥ ♥

Graved Lachs mit Variation von Blattsalaten

♥ ♥ ♥

Kalbsrücken an Pfifferlingsoße mit Marktgemüse
und Mandelbällchen

♥ ♥ ♥

Mouseteller mit Schoko- und Vanillemousse

€ 62,00

Menü 12

Marinierter Melonenspieß auf Graved Lachs

♥ ♥ ♥

Proseccosuppe mit Kürbiskernöl

♥ ♥ ♥

Medaillon vom Kalbsfilet an Calvadosauce mit
hausgemachten Bandnudeln und Gemüsevariation

♥ ♥ ♥

Variation von hausgemachtem Parfait

€ 66,00

Menü 13

Südbadische Weincremesuppe mit Morcheln

♥ ♥ ♥

Blattsalatvariation mit frischen Kräutern
an Basilikum-Pinienkerndressing

♥ ♥ ♥

Zanderfilet an Kartoffelschaum mit Zucchiniwürfel
und Sherrytomaten

♥ ♥ ♥

Rinderfilet an rosa Pfeffersoße mit Mandelbällchen
und Bohnensträuße

♥ ♥ ♥

Dessertteller Wasserstelz

€ 76,00

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

Vegetarisch

Menü 14

Salatauswahl mit Saisonfrüchten

♥ ♥ ♥

Tomatensuppe mit Kräutersahne

♥ ♥ ♥

Gratinierter Gemüseteller

♥ ♥ ♥

Dessertpotpourri

€ 36,00

Menü 15

Carpaccio von Kohlrabi mariniert
an Honig-Senfsauce

♥ ♥ ♥

Zucchini-Puffer in Sesamkruste mit Mango
aromatisierten Bandnudeln

♥ ♥ ♥

Vanilleparfait an Waldbeerenmark

€ 34,00

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	€ 1,90
	dto. mit Lachs	€ 1,90
	Minipizza	€ 1,90
Canapées mit	Irischem Räucherlachs	€ 3,60
	Crevetten mit Dill	€ 3,60
	Ei-Canapée mit Curry	€ 2,90
	Rohschinken mit Melone	€ 3,20
	Käsecreme oder Frischkäse	€ 2,90
	Brie	€ 2,90

Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

Anzahl der Gäste

Wir bitten 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
- ♥ Menükarten pro Person € 1,50
- ♥ Nachtzuschlag ab 0.30 Uhr bis spätestens 1.30 Uhr € 105,00

Wir beraten Sie gerne

Zahlungsziel:

Der 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

€ 17,50



Wickinger Suppe
(Rinderkraftbrühe mit Flädle)



Kunigundes Lieblingshuhn
Chicken Chips mit Pommes frites und Ketchup



Eisauto

€ 16,00