

# 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. Glutenunverträglichkeiten, vegetarische und vegane Varianten werden bei der Menüwahl berücksichtigt.

## Menü –Vorschläge

*gut und fein*

### Menü 1

Gemischter Salat

♥ ♥ ♥

Kräuterbraten mit Spätzle und Marktgemüse

♥ ♥ ♥

Schwarzwälder Eisgugelhupf mit  
lauwarmen Waldbeeren

€ 39,00

### Menü 2

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

€ 42,00

# Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

## Menü 3

Badische Kräutercremesuppe mit gebackenen Champignons



Zanderfilet an Zitronen-Dill-Soße  
Marktgemüse und Salzkartoffeln



Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser

€ 45,00

## Menü 4

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle



Blattsalatvariation mit Brotcroustons



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



Karamellköpfe mit Früchten der Saison

€ 51,00

## Menü 5

Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto



Saltimbocca vom Kalbsrücken an Barolosauce  
und Safranrisotto



Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 52,00

# Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

## Menü 6

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

♥ ♥ ♥

Spanferkelrücken an Spätburgundersauce  
mit geschmortem Weißkohl und Serviettenknödel

♥ ♥ ♥

Birnenstifte mit Walnusseis und Eierlikör

€ 52,00

## Menü 7

Doppelte Rinderkraftbrühe

♥ ♥ ♥

Graved Lachs mit Variation von Blattsalaten

♥ ♥ ♥

Kalbsrücken an Pfifferlingsoße mit Marktgemüse  
und Mandelbällchen

♥ ♥ ♥

Mouseteller mit Schoko- und Vanillemousse

€ 68,00

## Menü 8

Marinierter Melonenspieß auf Graved Lachs

♥ ♥ ♥

Proseccosuppe mit Kürbiskernöl

♥ ♥ ♥

Medaillon vom Kalbsfilet an Calvadosauce mit  
hausgemachten Bandnudeln und Gemüsevariation

♥ ♥ ♥

Variation von hausgemachtem Parfait

€ 72,00

# Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

## Menü 9

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

€ 80,00

## Vegetarisch

## Menü 10

Salatauswahl mit Saisonfrüchten

♥ ♥ ♥

Tomatensuppe mit Kräutersahne

♥ ♥ ♥

Gratinierter Gemüseteller

♥ ♥ ♥

Dessertpotpourri

€ 39,00

## Menü 11

Carpaccio von Kohlrabi mariniert  
an Honig-Senfsauce

♥ ♥ ♥

Zucchini-Puffer in Sesamkruste mit Mango  
aromatisierten Bandnudeln

♥ ♥ ♥

Vanilleparfait an Waldbeerenmark

€ 38,00

# Gästehaus-Gaststube „Wasserstelz“

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

## Dressingauswahl zu Variation von bunten Blattsalaten:

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

## Büffets auf Anfrage

### Zum Apéritif

<b>Partygebäck:</b>	Blätterteiggebäck mit Schinken/Käse	€ 2,20
	dto. mit Lachs	€ 2,20
	Minipizza	€ 2,20
<b>Canapées mit</b>	Irischem Räucherlachs	€ 3,90
	Crevetten mit Dill	€ 3,90
	Ei-Canapée mit Curry	€ 3,40
	Rohschinken mit Melone	€ 3,60
	Käsecreme oder Frischkäse	€ 3,40
	Brie	€ 3,40

# 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 € 115,00

**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

€ 19,50



Wickinger Suppe  
(Rinderkraftbrühe mit Flädle)



Kunigundes Lieblingshuhn  
Chicken Chips mit Pommes frites und Ketchup



Eisauto

€ 19,50