

Unsere Menüvorschläge

Lieber Gast,
zum feierlichen Anlass oder wichtigen Geschäftsessen das richtige Menü zu finden, alle Geschmäcker zu treffen, etwas Besonderes servieren zu lassen, stellt für jeden Gastgeber eine Herausforderung dar.

Deshalb haben wir Ihnen eine Auswahl an Gerichten und Menüs zusammengestellt.

Ob Sie nun Ihr Menü individuell gestalten, ein ganz spezielles Menü suchen oder auch Ihre eigenen Ideen und persönlichen Wünsche umsetzen möchten, unser Landhaus Lauble Team steht Ihnen bei allen Fragen zur Seite.

Sie suchen eine außergewöhnliche Menüzusammenstellung - unsere Küche hat Erfahrung mit der Verarbeitung von hochwertigen Edelprodukten (z.B. Hummer, Gänseleber ect.) auch in diesem Bereich verwöhnen wir Sie gerne.

Sie können von uns immer höchste Aufmerksamkeit und beste gastronomische Qualität zu fairen Konditionen erwarten.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen bei uns im Landhaus Lauble willkommen zu heißen.

Mit freundlichen Grüßen
Familie Lauble

Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller	3,30 €
Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone	5,80 €
½ Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	5,60 €
Geräuchertes Forellenfilet an kleinem Salat mit Butter und Weißbrot	8,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamico- Vinaigrette und kleinem Salat	8,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	7,20 €
Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Lachs	7,80 €
Kleiner Feinschmeckersalat	8,50 €
Roulade von Edelfischen im Wirsingmantel mit Kaviarsahne und Salatbukett	8,50 €
Hausgemachte Terrine (vom Reh, Kalb oder Ente) an Salatarrangement mit passender Soße	8,90 €

Suppen

Nudelsuppe	2,60 €
Flädlesuppe	3,50 €
Kraftbrühe mit Kräuterroulade	3,80 €
Badische Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle	3,50 €
Frische Kräuterrahmsuppe	3,80 €
Tomatencremesuppe	3,80 €
Schwarzwälder Forellenrahmsuppe	4,50 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen	4,90 €
Badische Schneckensuppe überbacken	5,20 €

Warme Vorspeisen

Blätterteig- Pastetchen
gefüllt mit Ragout fin 7,50 €

Lachsklößchen
mit Nudeln und Rieslingsauce 8,20 €

Variationen vom Lachs
mit kleinem Salat und Weißbrot 9,50 €

Hauptgänge

Jägerbraten mit frischen Champignons, hausgemachte Spätzle und Kroketten dazu ein bunter Salatteller	13,20 €
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße Bouillonkartoffel und Preiselbeeren	12,50 €
Zarter Putenbraten an Rahmsauce mit Reis und Salatteller	13,50 €
Gebratenes Poulardenbrüstchen auf Rahmgemüse mit Nudeln	16,60 €
Badischer Sauerbraten in Burgundersauce mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	15,50 €
Gemischter Braten Schweinebraten, Putenbraten und gefüllte Kalbsbrust, dazu Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Pommes frites und Gemüseplatte	16,50 €
Schweinefilet am Stück gebraten, an Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse	16,80 €
Zarter Kalbsbraten mit hausgemachten Spätzle Kroketten und frischem Gemüse	16,90 €

Wildragout mit gefüllter Birne, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Salatteller	15,10 €
Hirschbraten mit Wildrahmsauce, gefüllter Birne hausgemachte Spätzle, Kroketten und Salat	15,90 €
Kalbsrückensteak mit Pilzkruste, Morchelrahmsauce, Spätzle, Kroketten und frischem Gemüse	19,30 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten, Rotweinsoße, Schupfnudeln und frisches Gemüse	17,80 €
Gebratener Rehrücken mit Preiselbeersauce, Mandelbroccoli, Haselnußschupfnudeln und sautierten Pilzen	21,50 €
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	19,50 €

Büffet

Ab 25 Personen bereiten wir Ihnen gerne ein Büffet mit verschiedenen Terrinen, Pasteten, Fleisch- und Fischzubereitungen nach Ihren Wünschen zu.

Ebenfalls gestalten wir auch gerne ein Dessertbüffet mit verschiedenen Mousse, Parfaits, frischem Fruchtsalat und Eis.

Auch hierbei richten wir uns ganz nach ihren Wünschen.

Der Preis richtet sich nach den angebotenen Speisen.

Möchten Sie Ihr Fest zu Hause veranstalten ?

Hierbei unterstützen wir Sie gerne mit unserem Partyservice

Desserts

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis 4,50 €

Frischer Fruchtsalat mit Cassissorbet 4,90 €

Frischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce 5,10 €

Haselnussauflauf mit frischem Früchteragout
und Vanilleeis 5,20 €

Kirschwasserparfait mit Früchten 5,50 €

Cremé brûléé mit Früchten 5,50 €

Grießsoufflé mit Früchten und Vanilleeis 5,80 €

Parfaitteller (verschiedene Parfaits) 5,90 €

Dessertvariation 6,50 €
verschiedene hausgemachte Dessertspezialitäten

Dessert nach Wahl (verschiedene Eisbecher aus unserer Eiskarte)