



## **Menüvorschläge 2011**

### **Restaurant Hexenweiher Grill**

Unsere Menüvorschläge sind so aufgebaut, dass die Vorspeise immer aus unseren Hexenweiher Hapas besteht. Den Hauptgang Ihrer Wahl servieren wir am Tisch und setzen verschiedenen Beilagen ein. So kann jeder Gast seine Beilagen individuell wählen. Als Dessert reichen wir unsere süßen Dessert-Hapas.

#### **Hapas-Vorspeisen**

Spanien hat seine Tapas, Italien Antipasti, wir im Hexenweiher Grill unsere Hapas. Verschiedene Vorspeisen, alle sind in kleine Gläschen abgefüllt und werden auf dem Tisch eingesetzt. Pro Person sehen wir 4 verschiedene Hapas vor. Dazu reichen wir frisch gebackenes Bauernbrot.

#### **Hauptgänge**

Wir braten unser Fleisch am Stück im Beef-Ofen zartrosa, schneiden Ihnen Tranchen und richten die Teller mit Sauce und Gemüse an.

##### **Traditionell:**

Filet vom Landschwein auf Rahmssauce von Waldpilzen  
€ 34,00 pro Person (inkl. Vorspeise & Dessert)

##### **Rustikal:**

Roastbeef vom Weiderind auf bunter Pfeffersauce  
€ 36,00 pro Person (inkl. Vorspeise & Dessert)

##### **Klassisch:**

Duett von Rinderfilet und Schweinefilet auf zweierlei Saucen  
€ 39,00 pro Person (inkl. Vorspeise & Dessert)

##### **Eingepackt:**

Rinderfilet im Schinkenmantel auf kräftiger Rotweinsauce  
€ 41,00 pro Person (inkl. Vorspeise & Dessert)

##### **Aus dem Meer:**

Filet von der Mittelmeerdorade, Basilikum-Safransauce  
€ 35,00 pro Person (inkl. Vorspeise & Dessert)

##### **Gesellige Beilagen, auf dem Tisch eingesetzt:**

Saisonales Gemüsearrangement, Hausgemachte Butterknöpfle, Kartoffelgratin

#### **Dessert „Süße Hapas“**

Lassen Sie sich überraschen von unseren Dessertspezialitäten. Von Eis, und Parfait über Mousse und Käse, alles in kleinen Portionen in Gläschen abgefüllt und auf dem Tisch verteilt. So findet jeder Ihrer Gäste das Dessert genau nach seinem Geschmack. Wir sehen hier ebenfalls 4 verschiedene Dessert-Hapas pro Person vor.



Zusätzlich buchbar:

## Suppen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	€ 5,50 pro Person
Badische Hochzeitssuppe mit Nudeln, Maultaschen und Klößchen	€ 5,80 pro Person

## Salate

„Ceasar Salad“ Romanasalat in Ceasardressing mit Parmesan und Kirschtomaten	€ 6,50 pro Person
„Metzlers Salatbowle“ Saisonaler Marktsalat in Italienischer Vinaigrette mit Schinken und Ei	€ 5,20 pro Person
„Salat Nizza“ Saisonaler Marktsalat in Hausdressing mit Thunfisch und Roten Zwiebeln	€ 6,00 pro Person

## Korrespondierende Weinempfehlung

Unsere Restaurantleiterin Frau Nicole Malek hat zu den Menüvorschlägen folgende korrespondierende Weinempfehlung ausgesprochen:

### Weißwein

Klingelberger Riesling  
Kabinett trocken  
Weingut Schloss Ortenberg  
Ortenau, Deutschland  
0,75l € 29,00

Chardonnay  
Grav del Friuli DOC  
Bidoli  
Friaul, Italien  
0,75l € 20,00

Vina Morejona Blanco  
(Verdejo und Macabro)  
Bodegas Frutos Villar  
Rueda DOC, Spanien  
0,75l € 19,00

### Rotwein

Schloss Ortenberger Duett  
im Barrique angebaut  
Blauer Spätburgunder und Cabernet Sauvignon  
Weingut Schloss Ortenberg, Baden, Deutschland  
0,75l € 46,00

Rioja Reserva DOCa  
Bodegas Ramon Bilbao  
Rioja, Spanien  
0,75l € 32,00

Ruvei  
Barbera d'Alba DOC  
Marchesi Di Barolo  
Piemont, Italien  
0,75l € 28,00