

Menükarte



Saison?!

Gerne ergänzen wir Ihr Menü mit Saisonalen Gerichten :

Bärlauch: von Mitte März bis Juli

Spargel: von April bis Ende Juni

Frische Pfifferlinge: von Juni bis Oktober

Kürbis & Wild: von August bis Dezember

Tisch gedeckt ?

Wünsche Sie zusätzlich auf unsere Holztische, Tischdecken oder Stoffservietten, können wir Ihnen diese gerne **gegen Aufpreis** zur Verfügung stellen: Pro Person 2,- €.

Kaffee und Kuchen ?

Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir Ihnen für unsere Mühe (Eindecken, Kuchen aufschneiden, Kuchen wieder versorgen usw.) pro Person € 2,50.

Öffnungszeiten

wir haben von Mittwoch bis Sonntag
von 11.30 bis 15 Uhr und 17 bis 22 Uhr geöffnet

Es gelten die AGB des Hotel und Gaststättenverbandes DEHOGA.

Bei Absage der Veranstaltung / Menüs sind wir berechtigt anfallende Kosten zu berechnen.

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl mindestens 1 Tag vor dem Anlass bekannt zu geben.

Abweichungen von dieser Zahl können in Rechnung gestellt werden.

**Bitte haben sie Verständnis,
dass wir nicht immer Zeit für Menübesprechungen haben.
Gerne vereinbaren wir einen Termin mit Ihnen.**

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt. Gerne akzeptieren wir Ihre EC- und Kreditkarte

Sattelhof 3a . 79650 Schopfheim . Tel.: (0 76 22) 66 99 33 .

www.Sattelhof.de

Vorspeisen

Bunter Gemischter Salatteller	6,80
Blattsalate mit Ruccola, Tomate und Mozzarella	7,50
Kleiner bunter Salatteller mit Schinken-Spargelröllchen und Ei	7,50
Blätterteig-Pastetchen gefüllt mit Zunge, Kalbfleisch & Champignons	9,50
Hausgeräucherter Lachs auf kleinem Blattsalat mit Weißbrot dazu	9,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Blattsalaten	8,50
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken	8,50

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einnlage zb.: Flädle, Eierstich, Markklöschen	5,50
Kürbiscreme-/Bärlauch-/ Spargelcremesuppe*	6,-
Kräutersüppchen mit Knoblauchröstbrot	6,-

Vom Schwein

Badisch Lümmele (Schweinefilet) am Stück gebraten auf Burgundersoße	25,-
Badisches Schweinefilet im Blätterteigmantel	32,-
Badisches Schweinemedallions mit Pfifferlingen	26,-

Vom Rind

Geschmorter Rinderbraten oder Sauerbraten	21,-
Geschmortes Rinderbäckle	26,-
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter Café de Paris	40,-
Rindersteak mit Kräuterbutter Café de Paris oder Pfeffersoße	32,-

Geflügel

Knusprige Maispouardenbrust	22,-
Barbearie-Entenbrust auf Orangenjus	27,-
Käseschnitzel~Badisch Piccata vom Putenschnitzel	22,-

Fischgerichte

Zanderfilet in der Kartoffelkruste	28,-
Lachsfilet aus dem Ofen auf Blattspinat mit Kartoffeln dazu	27,-

Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel vom badischen Kalb	29,-
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce	32,-
Medallions vom Kalbsfilet mit Steinpilzrahmsauce	35,-

Gemischtes

Gemischtes Platte: Mit Paniertem Schweineschnitzel und Kalbschnitzel & zweierlei Soßen	25,-
Zweierlei Filet (vom Schwein und Rind) mit Pilzrahmsauce und Bratenjus	30,-
Zweierlei Filet (vom Kalb und Rind) mit Pilzrahmsauce und Bratenjus	35,-

Alle Gerichte sind inklusive Gemüseplatte und 2 Beilagen nach Wunsch
Beilagen: Selbergemachte Spätzle, Pommes frites, selbergemachte Krokette, Kartoffelgratin

Vegetarisch

Portion Frische Pfifferlinge mit Rösti*	19,50
Semmelknödel mit frischen Pilzen in Rahm	17,-
Selbergmachte Arancini (Reisbällchen) mit Tomatnsoße	16,-
Selbergmachtes Vegi Gemüseschnitzel	15,-
Bunter Gemüseteller mit frischem Gemüse	15,-

Wildgerichte aus Gersbacher Jagd

Rehgulasch mit selbergmachtem Rotkraut	28,-
Rehschnitzel mit Pfifferlinge	32,-
Rehrücken Baden-Baden mit Birne und Rotkraut	34,-

Alle Gerichte sind inklusive Gemüseplatte und 2 Beilagen nach Wunsch

Beilagen: Selbergmachte Spätzle, Pommes frites, selbergmachte Krokette, Kartoffelgratin

* je nach Jahreszeit

Dessert

Hausgemachtes Karamelköpfe	6,-
Crème Brûlée mit Sorbet (nach Wunsch)	8,50
Zwei Kugeln Vanille Bauerhofeis	7,90
Coup Danmark mit heißer Schokosoße und Sahne	
Feuerkirsche mit heißen Sauerkirschen und Sahne	
Heiße Liebe mit heißen Himbeeren und Sahne	
Panna Cotta auf Erdbeersoße und frischen Früchten	7,-
Hausgemachtes Orangen-Eisparfait Grand-Marnier auf Fruchtsoße	7,50
Mouse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade	7,50
Joghurt Mouse mit frischen Früchten	7,50
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	7,50

Unsere Eisspezialitäten werden auf dem Schwarzwaldbauernhof

Eckhof in Horben hergestellt. Höchste Qualität der Zutaten und raffinierte Rezepturen garantieren ein außergewöhnliches Eiserlebnis.

Bei der Herstellung wird eigene, frisch gemolkene Milch vom Eckhof

verwendet, die übrigen Zutaten werden, soweit möglich, regional bezogen. Der Weg, den jede einzelne Zutat zurücklegt, ist nachvollziehbar.

Unsere Eissorten

Milcheis: Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnußeis, Weißes Schokoladeneis, Heidelbeer-Joghurteis, Pistazieneis

Sorbet Campari-Orange, Erdbeersorbet, Blutorangensorbet, Quittensorbet, Zitronensorbet