

Oberkirchs Menüvorschläge 2022

für Gruppen ab 18 Personen

!NUR ALS EINHEITLICHES MENÜ BESTELLBAR!

Sehr verehrte Gäste, bitte auf ein Wort vorab

Die nachfolgend genannten Menüs sind als Orientierung und Vorschlag für Sie gedacht.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne individuell in einem persönlichen Gespräch telefonisch oder vor Ort bei Ihren eigenen Vorstellungen und berücksichtigen Ihre Wünsche in der Zusammenstellung der einzelnen Gänge.

Besondere Bedürfnisse Ihrer Gäste, so im Falle von Lebensmittelunverträglichkeiten oder dem Wunsch nach vegetarischen Komponenten kommen wir gerne nach. Wir sollten diese aber vorab wissen, um sie erfüllen zu können. Vegane Komponenten können nur eingeschränkt ermöglicht werden. Extra Einkäufe und Zubereitungen werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Das Wohl all unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Je mehr wir im Vorfeld miteinander besprechen können, desto entspannter können wir Ihren Aufenthalt bei uns vorbereiten und gestalten, damit Sie den dann genießen und sich erfreuen.

Nachhaltig ist in einer guten Küche – und so auch bei uns – schon immer gearbeitet und gekocht worden. Den Großteil unsere Produkte beziehen wir frisch aus der nahen Region und aus Deutschland uns bekannter Betriebe. Wir verarbeiten diese Lebensmittel in unserer Küche und bereiten die Speisen selbst zu. So können wir stets für eine gute Qualität sorgen.

*Wir freuen uns mit Ihnen und Ihren Gästen auf einen schönen und
genussreichen Aufenthalt in unserem Hause*

Herzlichst Ihre Doris Hunn mit dem gesamten OberkirchTeam

Zur Einstimmung auf Ihr festliches Menü und ein geselliges Beisammensein,
empfehlen wir Ihnen einen Aperitif.

Ein Glas Sekt, gerne auch alkoholfrei, einen Cocktail oder Bitter oder ein frisch gezapftes Bier in 0,2l
...und dazu ein Canapé belegt mit hausgebeiztem Lachs, geräuchertem Forellenfilet, gekochtem
Schinken, Parmaschinken, Camembert oder Emmentaler Käse zu je Euro 4,50
oder Käsegebäck pro 60g Euro 4,80



Oberkirch

Hotel · Restaurant · Weinstube

Badische „Sonntags“ Klassiker

Festtagsüpple Kalbsrahmbraten Schwarzwälder Kirschcreme	MV I-22	47,50
Badisches Festtagsüpple (Grießklößchen, Eierstich und Kräuterflädle) ***		8,50
Geschmorter Kalbsbraten mit Estragon-Rahmsauce, Gemüse vom Freiburger Markt und handgeschabten Spätzle ***		29,50
Schwarzwälder Kirschcreme auf Schokoladen-Biskuitcrumble Sahnehäubchen und Schokoraspeln		9,50
Forelle Schweinefilet Stracciatella-Parfait	MV II-22	55,50
Mousse von der geräucherten Forelle mit Meerrettichschaum auf gerädelter Roter Beete ***		13,50
Filet vom Schwäbisch Hällischen Schwein -rosa gebraten- auf einem Ragout von frischen Pilzen, Gemüse vom Münster Markt und Kartoffelkroketten ***		32,50
Stracciatella-Parfait mit frischen Früchten auf feiner Erdbeersauce		9,50
Kräuterrahmsuppe Kalbshaxe Karamelköpfe	MV III-22	49,50
Kräuterrahmsuppe mit Croutons ***		9,50
Kalbshaxe frisch aus dem Ofen an Burgunderjus mit Gemüseudeln ***		30,50
Karamelköpfe mit Schlagsahne an saisonalem Früchtebouquet		9,50
Markklößchensuppe Rinderbäckle Kirschwasserbömble	MV IV-22	51,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen ***		9,50
Geschmorte Rinderbäckle in Burgunderjus mit Rotkraut und handgeschabten Spätzle ***		32,50
Kirschwasserbömble mit warmen Sauerkirschen und Sahneröschen		9,50
Edelpilze Zanderfilet Pralineneis	MV V-22	56,50
Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Edelpilzen ***		13,50
Zanderfilet kross gebraten mit Rote Beete Schaum, Zuckerschoten und Petersilienkartoffeln ***		30,50
Pralineneis auf Sabayon mit Mandelblättchen		12,50



Oberkirch

Hotel · Restaurant · Weinstube

Badisch genießen - immer wieder fein

Grießsuppe | Maultaschen | Haselnusscreme

MV VI-22 **38,50**

Gebrannte Grießsuppe mit Lauchstreifen

8,50

Zwei hausgemachte Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln und feinem Salatbouquet mit frischen Rohkost- und Blattsalaten

20,50

Hausgemachte Haselnusscreme mit frischen Früchten

9,50

Salatteller | Forellenfilet | Grand Manier Schaum

MV VII-22 **46,00**

Bunter Salatteller mit saisonalen Rohkost- und feinen Blattsalaten in Kräuter dressing, Chicoréeblatt und Kirschtomate

9,00

Gebratene Forellenfilets nach Müllerin Art mit gebräunter Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

29,50

Dessert im Glas

7,50

Grand Manier Schaum mit Zitronensorbet, Orangenfilet und Krokant

Flädlesuppe | Schäufele | Bayrische Creme

MV VIII-22 **37,50**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

7,50

Im Sommer:

Schwarzwälder Schäufele an Burgundersoße mit Kartoffelsalat und buntem Salatteller

Im Winter:

Schwarzwälder Schäufele an Burgundersoße mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

21,50

Bayrische Creme auf Biskuitcrumble mit saisonaler Fruchtsoße

8,50

Nudelsuppe | Tafelspitz | Birne Helene

MV IX-22 **40,30**

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln

7,50

Rindertafelspitz mit Wurzelgemüse im Sud gegart mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote Beete Salat

23,80

„Birne Helene“

Vanille-Parfait mit warmer Schokoladensoße auf fein mariniertem Birnenragout

9,50



Oberkirch

Hotel · Restaurant · Weinstube

**Ein besonderer Anlass,
oder einfach gerne mal mediterran**

Tomatensuppe Perlhuhnbrust Panna Cotta	MV X-22 48,50
Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube, Basilikumöl und Ciabatta-Croutons ***	9,50
Perlhuhnbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Pinienkerne, frisch aus dem Ofen an Rosmarinjus, jungen Spinat und Polenta-Ecken ***	29,50
Vanille Panna Cotta mit Fruchtsoße und frischen Früchten	9,50
Ziegenfrischkäse Doradenfilet Crème Brûlée	MV XI-22 54,50
Ziegenfrischkäse-Mousse auf Wildkräutersalat in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette und Basilikumpesto ***	13,50
Gebratenes Filet von der Dorade mit Kirschtomaten, Zucchini und Oliven auf Basmatireis ***	29,50
Crème Brûlée mit Mangosorbet	11,50
Burrata Kalbsfilet Mousse au Chocolat	MV XII-22 64,50
Tomatensorbet und Burrata auf Rucolasalat mit gestoßenem Pfeffer ***	13,50
Kalbsfilet -deutsche Qualitätsware- am Stück rosa gebraten an Portweinjus, mit glasierten Möhren und getrüffeltem Risotto ***	38,50
Dreierlei Mousse au Chocolat mit kleinem Früchtebouquet	12,50
Lachstatar Roastbeef Sorbet Variation	MV XIII-22 66,50
Lachs-Orangen-Tatar mit Sour Cream auf Berglinsen an feinem Salatbouquet, dazu Brioche ***	14,50
Roastbeef am Stück gebraten vom deutschen Weiderind – regionale Premium Qualität - mit Sauce Bénaise, grünen Bohnen und Kartoffelgratin ***	39,50
Sorbet Variation mit Früchtebouquet	12,50
Couscous Lammrücken Vodka Sorbet	MV XIV-22 57,50
Orientalischer Couscous-Salat mit geschmorten Kirschtomaten ***	12,50
Lammrückenfilet rosa gebraten unter einer Kräuterbrotkruste an Thymianjus, mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln ***	36,50
Zitronensorbet mit Vodka	8,50