

Höhenhotel & Restaurant

Kalikutt ★★★S

Familiäre Gastlichkeit mit Tradition seit 1887



Tel. +49 (0)7804 450 Fax: +49 (0)7804 45222
D-77728 Oppenau-Ramsbach ~ Renchtal im Schwarzwald
www.kalikutt.de ~ info@kalikutt.de

Veranstaltungsmappe

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen oder einen anderen individuellen Anlass.

Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen.

Unsere Menüvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein wunderschönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier, die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen und wie viele Gäste eingeladen werden. Nun vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache der Details wie Speisenfolge, Wein- & Getränkeauswahl, Dekoration etc.

MENÜAUSWAHL Sie können selbstverständlich ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammenstellen; kombinieren Sie gerne nach Wahl unsere Menüvorschläge.

TEILNEHMERZAHL Die Menüvorschläge gelten ab 11 Personen; wählen Sie bitte nur ein Menü. Falls es weniger Teilnehmer sind, können Sie gerne aus der aktuellen à la carte Karte wählen. **Bitte melden Sie uns die Teilnehmerzahl spätestens am Vorabend des Anlasses. Diese Personenzahl ist dann verbindlich.**

LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN Falls es Teilnehmer gibt, die gewisse Lebensmittel nicht vertragen, informieren Sie uns bitte frühzeitig. Unsere Küche geht gerne auf individuelle Wünsche ein.

VEGETARISCH / VEGAN Gerne berücksichtigen wir Vegetarier, und Veganer. Bitte teilen Sie uns die Anzahl mit, damit wir das zum Menü passende Gericht kreieren können.

MUSIK Ihre Band, Alleinunterhalter oder DJ aus Rücksicht auf die restlichen Hotelgäste nur bis 22 Uhr, danach Zimmerlautstärke.

NACHTZUSCHLAG Ihr Raum bzw. das Restaurant steht ihnen bis 24 Uhr zur Verfügung, gerne bewirten wir Sie auch länger. Wir berechnen ab Mitternacht mind. EUR 70,- pro Stunde Nachtzuschlag je nach Personenanzahl.

MENÜVORSCHLÄGE UNSERES KÜCHENCHEFS

Menü 1

Honigmelone
mit Schwarzwälder Schinken
* * *

Rosa gebratene Entenbrust
Preiselbeersoße
mit kleinem Gemüse
Pommes dauphine
* * *

Sorbet mit Winzersekt

Menü 2

Waldpilzrahmsuppe
* * *

Bunter Salatteller der Saison
* * *

Cordon-bleu vom Schwein
mit Pommes-frites
* * *

Hausgemachtes Tiramisu

Menü 3

Kraftbrühe
mit Markklößchen
* * *

Kalbs- und Schweinebraten
„in Pilzrahmsauce“
mit Gemüse vom Markt
hausgemachte Spätzle
Kartoffelkroketten
* * *

Früchtebecher
Vanilleeis mit Obstsalat
Kirschwasser und Sahne

Menü 4

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast
* * *

Ragout vom heimischen Wild
in Spätburgunder geschmort
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren
* * *

Schwarzwälder Kirschtorte

Menü 5

Rechtäler Feldsalat
mit Speck und Kracherle
* * *

Sauerbraten und Rinderzunge
„in Burgundersauce“
Butternudeln
Kartoffelkroketten
* * *

Gemischtes Eis
mit Sahne

Menü 6

Kraftbrühe vom Weiderind
mit Flädle
* * *

Räucherlachs
auf Reibekuchen mit Dill-Senfsauce
* * *

Kalbsrückensteak „Gärtnerin Art“
mit Gemüse vom Markt
Pommes Dauphine
* * *

Variation von Sorbets
mit frischen Früchten

Menü 7

Klare Oxtail
mit Käsestange
* * *

Feldsalat mit Speck und Kracherle
* * *

Rehkeule „Baden-Baden“
mit Spätburgundersoße
gefüllter Williamsbirne
Pfifferlingen, Spätzle
Wildpreiselbeeren
* * *

Eisbecher Kalikutt
Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen
und Schlagsahne

Menü 8

Bärlauchcremesuppe
mit Sahnehaube

* * *

Schweinelendchen
„in Cognacrahmsauce“
mit Marktgemüse
hausgemachte Spätzle
Schupfnudeln

* * *

Dessertvariation
„Kalikutt“

Menü 9

Räucherforellen -Cremesuppe
mit Klößchen

* * *

Salate der Saison

* * *

Hausplatte „Kalikutt“

Filets vom Rind, Kalb und Schwein
mit Sauce Bearnaise

Champignons, Gemüse vom Markt,
Pommes Frites und Kartoffelkroketten

* * *

Walnuß-Eis mit Kiwischeiben,
Cassislikör und Sahne

Menü 10

(Advent)

Feldsalat mit Speck und Kracherle

* * *

Gänsekeule mit glacierten Maronen
Apfelrotkraut und Serviettenknödeln

* * *

Hausgemachtes Zimtparfait
mit warmen Rotweinzwetschgen

Menü 11

Kraftbrühe mit Flädle

* * *

Supreme von der Maispoularde
mit Gemüse vom Markt
und Pommes-Macaire

* * *

Zitronensorbet aufgefüllt
mit Winzersekt

Menü 12

Wildkraftbrühe
mit Rehlößchen

* * *

Wilderer Platte
Reh und Wildschwein
mit Pfifferlingen & Steinpilzen
Marktgemüse
hausgemachte Spätzle
Pommes dauphine

* * *

Hausgemachtes Kirschtortenparfait
mit warmen Sauerkirschen

Menü 13

Kraftbrühe „Royal“
mit Eierstich

* * *

Endiviensalat

* * *

Zanderfilet auf der Haut gebraten
„mit Rieslingsoße“
auf italienischen Nudeln
und feinem Gemüse

* * *

Creme brûlée
mit Orangencocktail
Zitronensorbet

Menü 14

Feine Erbsencremesuppe
mit Speck

* * *

Renchtäler Rinderfilet
mit Portweinjus
Gemüse vom Markt
Pommes Dauphine

* * *

Hausgemachte Rote Grütze
mit Schlagsahne
und Vanilleeis

Menü 15

Gartenkräutersüppchen
mit Sahnehaube

* * *

Mit Edelpilzen gefüllte
Maispoulardenbrust
auf jungem Spinat
Kartoffel – Bärlauchkrusteln

* * *

Frisches Erdbeer-Tiramisù (Saison)
mit karamellisierten Mangospalten

Menü 16

(Hochsommer)

Gurken – Joghurtkaltschale

* * *

Saltimbocca von der Maispoularde
auf geschmortem Sommergemüse
mit Fettuccine

* * *

Dreierlei Sorbets
auf frischen Früchten

Kindermenü:

Flädlesuppe

* * *

Spaghetti „Bolognese“
mit Reibekäse
oder

Schweineschnitzel „paniert“
mit Pommes Frites

* * *

Kindereis

Spargelmenü 1

(vom badischen Stangenspargel
Saison: April-Mai)

Spargelcremesüpple
mit Sahnehaube

* * *

Salat von Spargel
in Kräutervinaigrette
mit hausgeräuchertem
Schwarzwälder Schinken

* * *

Spargelroulade
Stangenspargel mit Saftschinken
im Pfannkuchenmantel

* * *

Erdbeeren „Romanoff“
(mit Grand-Marnier,
marinierten Erdbeeren und Vanilleeis)

Spargelmenü 2

Spargelsud
mit Lachsklößchen

* * *

Kleines Kalbsteak mit Spargelragout
und Pommes Dauphine
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rieslingsauce
Stangenspargel
feine Nudeln

* * *

Dialog von Erdbeeren
und Rhabarber

Preisliste:

Menü 1 ~ 41,-	Menü 11 ~ 40,-
Menü 2 ~ 39,-	Menü 12 ~ 50,-
Menü 3 ~ 35,-	Menü 13 ~ 44,-
Menü 4 ~ 37,-	Menü 14 ~ 44,-
Menü 5 ~ 37,-	Menü 15 ~ 45,-
Menü 6 ~ 48,-	Menü 16 ~ 41,-
Menü 7 ~ 55,-	
Menü 8 ~ 39,-	Kindermenü ~ 16,-
Menü 9 ~ 48,-	Spargelmenü 1 ~ 46,-
Menü 10 ~ 41,-	Spargelmenü 2 ~ 46,-

Preise in Euro pro Person, inklusive Bedienung
und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

KINDER sind bei uns immer herzlich willkommen
wir servieren das Erwachsenen-Menü auch als Kinderportion.
Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre ist der Preis um 50 % ermäßigt.
**Den Preis für individuell zusammengestellte Menüs erhalten Sie
vom Mitarbeiter im Gespräch.**

MENÜBESTANDTEILE ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KALTE VORSPEISEN

Marinierte Scheiben vom Tafelspitz auf Lauchsauerrahm mit buntem Salat
Fischterrinen mit Lachskern
Jakobsmuscheln und Rote-Beete-Mayonnaise
Schwarzwälder Forellenterrine mit zwei Soßen, dazu warmes Baguette
Lachstatar auf Kartoffelrösti
Mariniertes Gemüse in Olivenöl mit Luftgetrocknetem Schinken und Knoblauchbrot
Raukesalat mit Parmesanspänen in Balsamico-Dressing

WARME VORSPEISEN

Gebratener grüner Spargel (Saison) auf Rauke-Salat in Kräuterdressing mit Flusskrebse
Breite Bandnudeln in Zitronensoße mit Jakobsmuscheln
Gebratener Zander auf karamellisiertem Blumenkohl mit Grünkernrisotto

SUPPEN – KLAR

Kraftbrühe vom Perlhuhn mit Gemüsefäden und Quarkklößchen
Badische Hochzeitssuppe mit Flädle, Markklöße & Eierstich
Wildkraftbrühe mit Pistatienklößchen oder Flädlestrudel

SUPPEN – GEBUNDEN

Grünkernsuppe mit Markklößchen
Schaumsuppe von Hokaidokürbis mit Öl und geröstete Kerne
Badische Kartoffelsuppe mit Blutwurstkräpfen
Kresserahmsüppchen mit Forellenklößchen
Crèmesuppe von Lauchzwiebeln mit Kartoffelstroh
Tomaten-Cremesuppe mit Ginsahne
Schaumsüppchen von der Rauke mit Parmesan
Urloffener Meerrettichcremesuppe mit Rindfleisch

FISCH

Fischeintopf in Safransud mit gebackenen Kartoffelkäsenocken
Zanderfilet mit Rahmspitzkohl und Schlosskartoffeln
Cordon-Bleu vom Zander gefüllt mit Lachs und Frischkäse mit Wirsinggemüse
Forellenklößchen in Rieslingsoße auf frischem Blattspinat mit Naturreis
Pochierte Lachstranche in Schnittlauch-Sauerrahmsoße
mit gebratenen Zucchini und Basilikumkartoffeln
Doraden-Filet in Zitronenbutter auf Asiagemüse
Lachssteak vom Grill auf Champagnerkraut und Sahnepüree
Lachsforelle im Ganzen gebraten auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

VEGETARISCHE/ Vegane GERICHTE

Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen und gebratenen Pfifferlingen
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Frischer Spargel (Saison) mit Kräuterpfannkuchen
Gebackener Blumenkohl mit Sauce „Remoulade“ und gemischtem Salat
Gemüseschnitzel mit Gemüse vom Markt und Tomatensoße
Serviettenknödel mit frischen Rahmpfifferlingen (Saison)
Sesam-Schupfnudeln mit kleinem Gemüse und Kräutersoße
Buntes Gartengemüse mit Röstiecken und Sauce Hollandaise
Allgäuer Käsespätzle mit abgeschmelzten Zwiebeln

GEFLÜGEL

Gegrillte Entenbrust mit Orangensoße, dazu getrüffelte Nudeln und kleines Gemüse
Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffelgratin und Balsamicokürbis
Hühnerbrüstchen auf Zitronensoße, dazu bunter Reis und kleines Gemüse
Perlhuhn-Brüstchen gefüllt mit Spinatmousse, dazu Schupfnudeln
Gebratene Maispoularde auf Pfeffersoße
Roulade von der Pute gefüllt mit Paprika auf buntem Gemüse mit Basmatireis

WILD AUS HEIMISCHER JAGD

Sauerbraten vom Wildschwein in Balsamessigsoße mit breiten Nudeln
Rehrücken “Baden-Baden“ mit gefüllter Williams-Birne, Pfifferlingen,
Reh , Wildschwein, Hirsch und Hase
Medaillons, Steaks, Braten und Ragout

KALB

Eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln
Kalbsfilet auf Pilzen mit Karottenpüree und Bäckerin-Kartoffeln
Kalbslende aus dem Wurzelsud auf grünem Spargel in Sahnesoße mit Parmesanrisotto
Kalbslendchen auf Safransoße und gebratenen Petersilienwurzeln mit grünen Nudeln
Glaciertes Kalbsnüsschen an Rosmarinjus mit Zuckerschoten und Karottenstiften
Geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Pesto-Spaghetti und gebratenes Gemüse

SPEZIALITÄTEN VOM RENCHTÄLER WEIDERIND

Rinderlende in Rotwein geschmort mit Gemüsestreifen und Kartoffelauflauf
Rindersaftgulasch mit frischen Pilzen und zweierlei Knödel
Filetspitzen in Cognacrahmsoße mit hausgemachten Spätzle vom Brett
Schmorbraten vom Renchtäler Weiderind mit breiten Nudeln und gemischtem Gemüse
Bäckchen vom Renchtäler Weiderind in kräftiger Schmorgemüesoße und Kartoffelpüree

LANDSCHWEIN

Glasierter Schweineschulterbraten mit zweierlei Knödel und lauwarmem Speck-Kraut-Salat
Schweinefilet am Stück gebraten mit Sauerrahm-Rieslingsoße und mediterranem
Kartoffelragout
Schweinefilet mit Pilzen à la Crème mit Brokkoligemüse und Kartoffelkroketten

REGIONALE GERICHTE

Topinambur - Suppe, Chips, Auflauf
Gefüllte Kalbsbrust mit feinem Gemüse und Croquetten
Gekochtes Renchtäler Rindfleisch mit Meerrettichsauce,
Bouillonkartoffeln und Rote-Beete-Salat
Renchtäler Rinderfilet in Kräutern am Stück gebraten mit Balsamessigjus,
Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin
Schwarzwälder - Regenbogenforellen & Lachsforelle nach Wunsch
mit Dampfkartoffeln und zerlassener Butter
Schinken im Brotteig mit Salatbüfett
Schäufele mit Kartoffelsalat

DESSERTS

Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte
Apfelkühle mit Vanilleeis oder Vanillesauce
Vanille - Panna Cotta mit Erdbeer – Rhabarberkompott
Holunderparfait mit Früchten der Saison
Mohnparfait mit karamellisierten Orangen
Bayerisch-Crème mit frischen Früchten
Schokoladenparfait auf Eierlikörschaum
Kokosparfait auf Himbeermark
Mousse von weißer Schokolade mit Mokkasöße
Kaiserschmarrn mit Äpfeln, Rosinen und Mandeln