

IHRE FEIER BEI UNS

#gemütlich #festlich #lecker

Feiern Sie die Feste, wie sie fallen! Ganz privat mit der Familie oder im kleinen Freundeskreis. Das geht bei uns immer **mittags - von Montag bis Samstag**. Wir kochen mit heimischen Produkten und den Aromen der Welt. Das nennen wir: **Badisch-weltoffen**.

Bis 8 Personen können Sie spontan aus unserer Speisekarte wählen. **Ab 9 Personen** servieren wir ein Menü. Und wie sieht das aus? Wir haben 2 Möglichkeiten zur Wahl:

— „Haldemenü“: Überraschungsmenü zum Vorzugspreis

4 leckere Gänge zum festen Preis von 64 Euro pro Person. Wir kochen täglich ein neues Haldemenü, das Sie einfach zu Ihrem Festmenü machen können. Ihre Gäste können **vor Ort** aus den Varianten Fleisch | Fisch und vegetarisch **auswählen**. Ideal für alle, die uns vertrauen und eine flotte Abstimmung mögen. Damit Sie sich ein Bild vom Haldemenü machen können, haben wir nachstehend gleich ein paar Inspirationen zusammengetragen.

Noch mehr Auswahl gibt es bei der Vorspeise: Diese kann klassisch serviert oder in der geselligen Variante einfach als Halden-Etagere in die Tischmitte gestellt werden. Dann können sich Ihre Gäste nach Lust und Laune durch alle Vorspeisen durchprobieren.

— „Festmenü“: Individuell abgestimmtes Menü

Natürlich können wir für Ihr Fest auch ein **individuelles Menü abstimmen** – telefonisch oder vor Ort. Auch hierfür haben wir ein paar Menü-Inspirationen schon zusammengetragen. Ist da schon ein Treffer dabei? Oder wollen Sie lieber Rind statt Reh? Geschmortes statt Gebratenem? Im Austausch finden wir sicherlich das passende Menü für Sie. Damit wir für die persönliche Absprache auch die nötige Zeit haben, bitten wir um **vorherige Terminvereinbarung**.

Bis bald auf der Halde. Wir freuen uns!

Lucia und Martin Hegar mit dem gesamten Halde Team

HALDE MENÜ INSPIRATIONEN

#Überraschungsmenü #Auswahl vor Ort #zum Spezialpreis von 64 Euro

GEBEIZTER LACHS UND LACHSTATAR

Avokadocrème · Papaya-Ananas Relish

oder

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE VOM RINGLIHOF

Pfeffer-Zwetschgen · Wildkräutersalat

KAROTTEN-INGWERSUPPE

Garnelen

ENTRECOTE DOUBLE

Portwein-Perlzwiebeln

Speck-Bohnen · Kartoffelgratin

oder

TRANCHE VOM FARÖR LACHSFILET

Orangenconfit Rahmspinat · Karotten ·

Kichererbsen

oder

GEBACKENE ARRANCINI

sautierter Chinakohl · Brokkoli

Kumquats · Cilli

TOPFENSTRUDEL

Zimtblütensauce · Mangochutney

Rumtopfeis

oder

GEWÜRZ EIS

Orangenkompott · Pistazienhippe

SCHEIBEN VOM KALBSTAFELSPITZ

Thunfischsoße · Schnittlauch · Kapern

oder

GESCHMORTE OFENKAROTTEN

Räuchertofu · Granatapfel

Mandeln · Currycreme

BROKKOLICREMESUPPE

Croutons

ROSA GEBRATENE KALBSHÜFTE

cremigtes Wirsinggemüse · Speck-Feigen

Pommes Dauphine

oder

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Chorizo Gremolata · Zucchini · Brokkoli ·

feinen Nudeln

oder

BLUMENKOHL-CURRY

Pistazien-Pesto · Rosinen · Chili ·

Süßkartoffel

VOLLMILCHMOUSSE

Brombeerkompott · Mascarpone-Eis

Macadamia

oder

ORANGEN CARPACCIO

Sternanissud · Ziegenfrischkäsecreme ·

Pistazieneis

Sie wollen sich durch verschiedene Vorspeisen probieren, dann sind Sie bei der Halden-Etagere genau richtig. Wenn Sie die Vorspeise lieber serviert mögen, geht das natürlich auch.

PASTRAMI VOM SCHWARZWÄLDER RIND

Auberginen-Tomatensalat · gepickelte
Zwiebeln · Misomayonaise

oder

SÜSSKARTOFFEL FALAFEL

Spinatsalat · Honig · Fetakäse

CURRY-ZITRONENGRASSUPPE

Koriander · gersötete Kokosraspel

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

glasierter Chicorée · Karottenpüree ·
Pommes Dauphine

oder

KABELAJAUFILLET

gebackene Brandade · Pimento Sud
Bulgur · Fenchelsalat

oder

SPINATKNÖDEL

Belper Knolle · Spinat · getrocknete
Tomaten · Pilzen

GEBRANNT TONKABOHNENCREME

eingelegte Rumquittle · Sahne-Nougateis

oder

CREME CARAMEL

Kardamom- Birne · Schokoladensorbet
knusprige Strudelblätter

KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULE

Caesar Salad · Speck · Kracherle

oder

SPINAT QUICHE

Kräutercrème · Fetakäse · Pilze

ROTE LINSECREMESUPPE

Ananas Chutney · Petersilie

GEBRATENES ZANDERFILET

Rahmsauerkraut · gebackene Schwarzwurst
Apfelconfit · Kartoffelpüree

oder

GESOTTENE OCHSENBRUST

Meerrettichsauce · Boullionkartoffeln ·
Preiselbeeren · gepickelter Kürbis

oder

PETERSILIEN RISOTTO

Gorgonzola · Birne · Topinambur ·
Amaranth-Pinienkern Granola

SESAM-KROKANTPARFAIT

Zitrusfrüchte · Grand-Marnierschaum

oder

APFEL-QUITTENSÜPPCHEN

weißes Schokoladeneis · Mandelbaiser

MENÜVORSCHLÄGE HERBST/WINTER

Menü I

GEBRATENE KABELAJUFILET

milder Curry-Linsensalat · Mango ·
Krustentierinaigrette

CREMESUPPE VON KNOLLESELLERIE UND APFEL

gebratenes Kalbsbries

TRANCHE VOM FARÖR LACHSFILET

Rahmspinat · Kichererbsen · Karotten ·
Chorizo · Orangenconfit

oder

MEDALLION VOM KALSBFILLET

Trüffel-Artischocken Kruste · Brokkoli ·
Champagner Risotto

TOPFENKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL

Nougat · Zwetschgenröster · Zimtsoße

78

Menü II

RINDER CRAPACCIO

cremiger Ananas-Petersilienwurzelsalat ·
Gebackene Pastrami Praline · BBQ Marinade

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Gambas · geröstete Kokosflocken

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Selleriepüree · Bohnencassoulet
Caree -Kartoffeln

oder

RÜCKEN UND GESCHMORTES VOM REH

Wacholder-Limonenjus · Rahmpilzen ·
Spitzkraut · Topfen- Gnocchi

KARAMELLMOUSSE

Kardamom-Birne · Spekulatius Streusel ·
Mascarponeeis

82

Ist da schon was dabei? Dann wählen Sie gerne eins der Menüs aus.
Oder vermissen Sie den Bio-Ziegenkäse vom Ringlihof, die Forelle aus der
Wutach? Mögen Sie lieber Knödel statt Spätzle?
Dann finden wir gemeinsam das perfekte Menü.