

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 68 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? Geschmorrtes 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

CONFIERTER SEEHECHT

Apfel Chutney · Erbsen-Wasabicrème
oder

KARMELISIERTER ZIEGENKÄSE VOM RINGLIHOF

Pfeffer-Rhabarber · Wildkräutersalat

KAROTTEN-INGWERSUPPE

Garnelen

ENTRECOTE DOUBLE

Portwein-Perlzwiebeln
Speck-Bohnen · Kartoffelgratin

oder

TRANCHE VOM FARÖR LACHSFILET

Miso Sud · Chinakohl · Shi Take Pilze
Chili · Udon Nudeln

oder

LINSEN DAL

Tomaten · Frühlingslauch · Karotten
Brokkoli Tempura · Minz-Joghurt

TOPFENSTRUDEL

Zimtblütensauce · Mangochutney
Himbeersorbet

oder

WEISSES SCHOKOLADENEIS

Erdbeer-Orangenkompott
Pistazieneis

TAFELSPITZTERRINE

Sauce Gribiche · Radieschen
Schnittlauch

oder

GESCHMORTE OFENKAROTTEN

Räuchertofu · Granatapfel
Mandeln · Currycreme

FRÜHLINGSLAUCHCREMESUPPE

geräucherte Lachsforelle · Mandel-
Sauerkirsche Granola

ROSA GEBRATENE KALBSHÜFTE

Schmorsauce · cremiges Wirsinggemüse ·
Speck-Feigen

Pommes Dauphine

oder

NORDSEE KABELJAUFILET

Baba Ganoush · Peperonata
Fregola Sarda

oder

BLUMENKOHL-CURRY

Pistazien-Pesto · Rosinen
Chili · Süßkartoffel

VOLLMILCHMOUSSE

Brombeerkompott · Mascarpone-Eis
Macadamia

oder

ORANGEN CARPACCIO

Ingwer-Zitronengrassud
Topfenmousse · Joghurt-Limonen-Eis

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.

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH

gepickelte Zwiebeln · Avokadocrème ·
Sesam- Panko

oder

SÜSSKARTOFFEL FALAFEL

Limetten-Mayonnaise · Paprika-Marmelade

CURRY-ZITRONENGRASSUPPE

Mango Chutney · Koriander · Kokosraspel

PERLHUHNBRUST

Haselnuss-Pesto · Karotten-Ingwercreme ·
Chicorée · Coucous

oder

GEBRATENES HEILBUTTFILET

weiße Tomatensauce · Chorizo · Spitzkohl ·
Rosmarin-Kartoffeln

oder

SPINATKNÖDEL

Belper Knolle · Spinat
getrocknete Tomaten · Champignons

GEBRANNT TONKABOHNENCREME

Beerenkompott · Sahne-Nougateis

oder

CREME CARAMEL

Himbeerkompott · Sanddornsorbet
knusprige Strudelblätter

KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULE

Caesar Salad · Speck · Kracherle

oder

SPINAT QUICHE

Kräutercreme · Feta · Pilze

PARMESAN-CREMESUPPE

Petersilie

GEBRATENES ZANDERFILET

Rahmsauerkraut · gebackene Schwarzwurst
Apfel-Verjus-Chutney · Kartoffelpüree

oder

GESOTTENE OCHSENBRUST

Meerrettichsauce · Boullionkartoffeln ·
Preiselbeeren · gepickelter Kürbis

oder

ROTE BETE RISOTTO

Gorgonzola · Birne · Topinambur ·
Amaranth-Anis Granola

SESAM-KROKANTPARFAIT

Zitrusfrüchte · Grand-Marnierschaum

oder

APFEL-QUITTENSÜPPCHEN

weißes Schokoladeneis · Mandelbaiser

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHJAHR/SOMMER

Menü I

GEBRATENE WACHTELBRUST

Confitpraline · Gewürz Apfel
Erbsenpüree · Petersilienwurzelsalat

ORIENTALISCHE KICHERERBSENSUPPE

Ananas Chutney

WEISSES HEILBUTTFILET

Hummersauce · grüner Spargel
Senfkörner · Estragon · Limonen Risotto

oder

FILET VOM SCHWARZWALD RIND

Olivenkruste · Artischocken
konfierte Tomaten · Rucola-Gnocchi

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN

marinierte Beeren · Vanillesauce ·
gebrannte Mandeln

80

Menü II

KALBSFILET · TATAR · ZÜNGLE

Spargel · Schnittlauch
Morchel Remoulade

KAROTTEN-INGWERCREMESUPPE

gebratenes Kaninchenfilet

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Salz-Zitronen Gremolata
junger Blattspinat · Kapern-Gnocchi

oder

RÜCKEN UND FEINES LAMMSUGO

Bohnencassoulet · Buchenpilze
Chorizo-Polenta

ABGEFLÄMMTE ZITRONEN TARTE

Schokoladensorbet · Himbeeren ·
Macadamianuss

84

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.