

## 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? 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 KALSBFILET

Trüffel-Artischocken Kruste · Brokkoli ·  
Champagner Risotto

\*\*\*

### TOPFENKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL

Nougat · Zwetschgenröster · Zimtsoße

80

## 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

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.