

Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2017.

Bitte beachten Sie, dass die vorliegende Auswahl nur ein Grundkonzept des Möglichen darstellt. Die einzelnen Gänge können auch gerne untereinander variiert werden, jedoch möchten wir Sie bitten, letztendlich ein einheitliches Menü für alle zu wählen.

Natürlich steht Ihnen auch zu jedem Gang eine vegetarische Alternative zur Verfügung.

Für weitere saisonale Menüs oder Ihre eigenen Vorschläge vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns, bei dem wir Sie dann gerne persönlich beraten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und angenehme Stunden bei uns im Gasthaus Backmulde.

Ihr Backmuldenteam

Menü 1
pro Person € 39,-

Lauchcremesuppe
mit geräucherten Lachswürfeln € 9,-

Masthähnchenbrust mit süß-saurem Gemüse und Tagliatelle € 22,50

Crème Caramel € 7,50

Menü 2
pro Person € 55,-

Marinierte Ochsenbacke
mit Radieschen-Gewürzgurken-Vinaigrette € 14,-

Badische Festtagssuppe € 8,50

Zweierlei vom Schwein
- geschmorte Backe und Filet mit Backpflaume -
Blattspinat und Kartoffel-Sellerie-Püree € 24,-

Karamellisierte Vanillecreme und Tonkabohnen-Eis € 8,50

Menü 3
pro Person € 58,-

Feine Nudeln mit Meeresfrüchten € 16,-

Klare Ochsenschwanzsuppe € 9,-

Geschmorte Ente an ihrer Jus
mit Orangenchicorée und Schupfnudeln € 25,-

Zweierlei von der Schokolade mit Kaffeeis € 8,-

Menü 4
pro Person € 65,-

Vitello Tonnato € 15,-

Hummerrahmsüppchen € 11,-

Gebratenes Rinderfilet und Riesengarnele in Nebbiolo-Sauce
Blattspinat und überbackene Kartoffeln € 29,-

vanilleparfait im Baumkuchenmantel € 11,-

Alternatives vegetarisches Gericht

Gefüllte Auberginen mit exotischem Couscous
Blattspinat und Tomatensugo € 19,80

Alternatives Fischgericht zzgl. € 6,-

Zanderfilet aus Wildfang mit gebratener Riesengarnele
Blattspinat und feine Nudeln € 29,-