

**Unsere Sommermenü's 2024,**  
**im EDEN Restaurant an den Thermen**

**Menü I:**

Herzhafter Blattsalat mit Lauch und Radieschen  
warmen Edelpilzen, Kracherle und Himbeerdressing

\*\*\*

In schwarz-weißem Sesam gebratenes Filet vom Norweger Lachs  
dazu Safran-Nudeln mit Forellenkaviar und Romanesco- Röschen

\*\*\*

Eistorte mit Früchtearrangement

**Zum Preis von € 38,50 pro Person**

---

**Menü II**

Cremesuppe von Pfifferlingen mit gebackenem Mozzarella-Stick

\*\*\*

Geschmorte Rinderbäckchen an Burgundersoße  
Paprika-Kartoffelpüree und Gemüsebündchen

\*\*\*

Creme Brulée mit Beerenauswahl

**Zum Preis von € 41,00 pro Person**

---

**Menü III**

Räucherlachs-Pralinen  
mit Wasabi-Apfeldressing an Gurken-Carpaccio

\*\*\*

Truthahnbrust-Rolle mit Schwarzwaldschinken und Käse gefüllt  
dazu Dauphine-Kartoffeln und Zucchini-Karottengemüse

\*\*\*

Variation vom Pfirsich

**Zum Preis von € 40,00 pro Person**

---

### **Menü IV**

Tafelspitz-Sülze an knackigen Blattsalaten mit Meerrettichcreme  
\*\*\*

Gutedelcremesuppe mit Kracherle  
\*\*\*

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken  
dazu Farfalle-Nudeln und Tomatenragout an Balsamicosoße  
\*\*\*

Süße Variation von Beeren

**Zum Preis von € 45,80 pro Person**

---

### **Menü Classic**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle  
\* \* \*

Knackiger Salatteller mit Joghurd dressing oder Holunder-Vinaigrette  
\* \* \*

Schweinefilet und Kalbsrücken am Stück auf dem Grill gebraten  
dazu Pfefferrahmsauce und Edelpilzsauce  
mit Spätzle, Röstikroketten, Pommes Frites  
und saisonale, bunte Gemüsevariation  
\* \* \*

Badische Apfelkühle mit Vanille -Eis

**Zum Preis von 48,50 € pro Person.**

---

### **Menü IX**

Zartes Mousse von „White Tiger Garnelen“ an Carpaccio von Roter Beete  
\* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Mark- und Grießklößchen  
\* \* \*

Simmentaler Rumpsteak (250gr) vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Butter  
Blumenkohl mit Brösel und kleinem Rösti  
\* \* \*

Dessertteller EDEN (Variation von tagesaktuellen Desserts elegant serviert)

**Zum Preis von € 49,00 pro Person**

---

### Menü VI

Tomaten-Rucola mit Balsamico mariniert  
und gebackenem Mozzarella

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kokos und Ingwer

\*\*\*

Pikantes Rinderfilet mit Pistazienkruste gratiniert  
dazu Grillgemüse und Pesto-Kartoffelpüree

\*\*\*

Lauwarmer Mini-Gugelhupf mit Kokos-Eis

**Zum Preis von € 51,00 pro Person**

---

### Menü VII

Carpaccio vom Rinderfilet mit Noilly Prat und Balsamico an Rucola mit Parmesanspänen

\*\*\*

„Pho Phangan“ Vietnamesische Gemüsebrühe mit Shitake Pilzen und Pak Choi

\*\*\*

Seeteufel-Medaillon auf getrüffeltem Petersilienwurzelpüree  
mit Zucchini und Pommes Dauphine

\*\*\*

Fruchtige Sorbet-Variation

**Zum Preis von € 49,00 pro Person**

---

### Menü VIII

Knackige Garten- und Blattsalate mit Kräutervinaigrette, gebackenem Ziegenkäse und Kracherle

\* \* \*

Apfel-Selleriecremesuppe mit Tandoori – Spieß (pikant mariniertes Hühnerbrüstchen)

\* \* \*

Gegrilltes Lammrückenfilet an Dijon-Senfsauce  
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

\* \* \*

Amaretto-Panna Cotta mit marinierten Amarena-Kirschen

**Zum Preis von € 50,00 pro Person**

---

## Menü X

Knackige Blattsalate mit gegrillten Riesengarnelen und Himbeerdressing

\*\*\*

Rosencremesuppe mit Limettenschaum

\*\*\*

Wassermelonensorbet mit Prosecco

\*\*\*

Kalbsfilet gebraten mit Spitzmorchelrahm  
dazu Schwarzwurzel-Ragout und Rustikal Röstini

\*\*\*

Geeiste Kombination von Kirschen und Schokolade

**Zum Preis von € 56,00 pro Person**

---

Gerne können Sie oben genannte Vorschläge jederzeit nach Ihren Herzenswünschen kombinieren und verändern! Wir werden dann eine neue Preisbestimmung durchführen.  
Dekorations-Aufwand für die jeweilige Veranstaltung, wird gesondert abgerechnet.

Wir hoffen, dass Sie aus unseren Vorschlägen Ihr perfektes Menü finden  
und freuen uns schon heute, sie bei uns begrüßen zu dürfen mit:

*HERZLICH WILLKOMMEN in Ihrem EDEN*