

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

Crème 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 Joghurtdressing 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