

# *Frisch's Arlinger Restaurant*

*Badisch - Schwäbische Küche mit mediterranem Einfluss*

## **Sie planen eine Veranstaltung?**

*Gerne können Sie unsere aktuellen Menüvorschläge mit nach Hause nehmen.*

Liebe Gäste!

**Unser Küchenchef hat für Sie die nachfolgenden Menüvorschläge kreiert:**

*Wünschen Sie Ihr eigenes Menü zusammenzustellen?*

Sehr gerne arbeiten wir das Menü nach Ihren Individuellen Wünschen und unter Berücksichtigung saisonaler Angebote aus.

Die folgenden Menüs gelten jeweils ab 10 Personen. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammenzustellen oder zu ergänzen.

Denken Sie bitte schon rechtzeitig an die jeweiligen Feiertage, Familienfeiern und Firmenfeste.

**Das Kulinarische Erlebnis im Herzen der Goldstadt.**

Fröhliche Feiern, beeindruckende Events und Stimmungsvolle Feste

Wir schaffen Ihnen für ihre Anlässe den entsprechenden Rahmen.

Von der kleinen persönlichen Feier, über Geburtstage bis hin zur festlichen Hochzeit.

*Wir sagen Ihnen schon im Voraus vielen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen in unser Haus.*

### Menü 1

*Champignoncremesuppe*

\*\*\*

*Friseesalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen,  
an feiner Himbeerdressing.*

\*\*\*

*Saftige Entenbrust mit Maronen, Pommes Williams  
und Apfel-Zimt-Rotkraut an Grandmarnier Jus.*

\*\*\*

*Waldbeerparfait an Vanilleschaum*

*Menüpreis € 36*

### Menü 2

*Doppelte Kraftbrühe mit Einlage.*

\*\*\*

*Kleiner Feldsalat mit Speck und Croutons.*

\*\*\*

*Kalbsgeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße mit Spätzle,  
Rösti und Marktgemüse.*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren.*

*Menüpreis € 30*

### Menü 3

*Rahmige Gemüsesuppe.*

\*\*\*

*Blattsalate der Saison, an Kräutervinaigrette.*

\*\*\*

*Filetspitzen in Waldpilzsoße mit Spätzle,  
Kartoffelgratin und Rosenkohl.*

\*\*\*

*Zweierlei Mousse mit frischen Früchten.*

*Menüpreis € 31,50*

### Menü 4

*Lauchcremesüppchen.*

\*\*\*

*Kleiner gemischter Salat mit gebratenen Steinchampignons.*

\*\*\*

*Duett von Schweine und Rinderfilet an Pfeffersauce,  
mit Schupfnudeln und Marktgemüse.*

\*\*\*

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis.*

*Menüpreis € 36,50*

### Menü 5

*Kartoffelsuppe mit Kracherle.*

\*\*\*

*Kleiner gemischter Salat.*

\*\*\*

*Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen und Spätzle.*

\*\*\*

*Gemischtes Eis mit Sahnehaube.*

Menüpreis € 27,50

### Menü 6

*Tranchen vom Hausgebeiztem Lachs, an Kartoffelrösti  
mit Kräuter-cremefraiche.*

\*\*\*

*Geschmorte Rinderroulade mit Apfelrotkraut,  
Spätzle und Bandnudeln.*

\*\*\*

*Zimt-Pannacotta mit marinierten Williamsbirnen*

Menüpreis € 29,90

### Menü 7

*Maultaschensuppe.*

\*\*\*

*Kleiner gemischter Salat.*

\*\*\*

*Entrecote mit Fettrand an Madagascarpfeffersoße,  
mit Kartoffelkrapfen und Marktgemüse.*

\*\*\*

*Creme-brulle von der Bourbonvanille.*

Menüpreis € 31,50

### Menü 8

*Knackige Blattsalate mit gebratener Edelfischvariation,  
an Balsamico-Kräuter-Vinaigrette.*

\*\*\*

*Kalbsfilet auf Trüffelschaumsoße, mit frischem Spinat  
Und hausgemachten Tagliatelle.*

\*\*\*

*Dreierlei Schokoladen-Überraschung  
Nach Art des Hauses.*

Menüpreis € 42

### Menü 9

*Markklößchensuppe.*

\*\*\*

*Kleiner gemischter Salat.*

\*\*\*

*Schweinebraten an Lembergersoße, mit  
hausgemachten Eierspätzle.*

\*\*\*

*Coup Denmark mit Sahnehaube.*

*Menüpreis € 24,50*

### Schwäbisches Menü

*Herzhafte Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck,  
croutons und Sahne verfeinert.*

\*\*\*

*Schwäbischer Rostbraten auf frischem Marktgemüse und  
Hausgemachten Hergottsbscheiserle, mit  
Spätzle und Schupfnudeln.*

\*\*\*

*Omas Nonnenfürzle an Zimt-Zucker, mit  
Cremigem Vanilleeis und roter Grütze.*

*Menüpreis € 30,50*

### Badisches Menü

*Leberspätzlesuppe*

\*\*\*

*Schweinefilet im Blätterteig mit Brät und Pilzen,  
dazu reichen wir Rahmgrumbiere.*

\*\*\*

*Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte*

*Menüpreis € 28,50*

## Menü-Auswahl zum Zusammenstellen

### **Vorspeisen-Auswahl:**

*Vitello Tomato+Rucola*

\*

*Knackiger Spargelsalat aus badischen Stangenspargel*

\*

*Carpaccio vom Hohenloher Rind mit Champignons, Ruccola, Balsamico und Trüffel*

\*

*Bunter Salat aus Gartenkräutern an gebratener Rotbarbe mit Aprikosen, geräucherten Mandeln und gebratenen Pfifferlingen*

\*

*Kleiner gemischter Salat*

\*

*Frühlingsrolle von der Garnele und Koriander an einem Salatbouquet*

### **Suppen-Auswahl:**

*Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit kleinen Wachteleiern*

\*

*Bärlauchsüppchen mit Räucherlachspraline*

\*

*Badisches Hochzeitssüppchen*

\*

*Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Black Tiger-Garnele*

\*

*Cappuccino von Pfefferlingen*

### **Zwischengang-Auswahl:**

*Cremiges Risotto von frischen Pfifferlingen mit provencialischem Kräuterschaum*

\*

*Kross gebratener Zander auf heißem Tomaten-Mozzarella mit Rucola und Balsamico*

\*

*Gabratene Jakobsmuschelnauf Limonenrisotto mit Nolly-Prat-Soße*

\*

*Saisonales Sorbet mit Sekt oder Champagne oder Wodka aufgegossen*

\*

*Bärlauchraviolo mit knusprigem Focaccia und Frischkäseschaum*

### **Hauptgang-Auswahl:**

*Spargel wie à la Carte (wahlweise Fisch oder Fleisch)*

\*

*Kross gebratene Dorade auf Tomaten-Spargelgemüse und Rieslingsoße*

\*

*Wolfsbarsch unter der Kräuterkruste auf Zitronenpolenta mit Chardonaysößchen und badischen Aromen*

\*

*Kurz gebratenes Entrecoté vom Rind mit Sauce Bernaise und Beilgäe nach Wahl)*

\*

*“Pfifferlings-Pfännchen“*

*Rosa gebratene Schweinemedallions mit Pfifferlingsrahm und hausgemachten Serviettenknödeln*

\*

*Zarter Kalbsrücken unter der Pommery-Senf-Kruste auf 2erlei Kartoffel-Chorizzogemüse und Kräuterrahmsoße*

### **Dessert-Auswahl:**

*Heiße Liebe (à la Carte)*

\*

*Schokokuchen (à la Carte)*

\*

*Sorbetbecher mit frischen saisonalem Obst und Vanilleschaum*

\*

*Ofenschlupfer mit Vanillesoße*

\*

*Zitronen-Buttermilch-Schnitte mit saisonalem Obst und Sauerrahmsorbet*