

# Menükarte



**Café Reichert**  
Restaurant in Schopfheim-Sattelhof

*Bitte haben sie Verständnis, dass wir während des Speiseservice keine Zeit für  
Menübesprechungen haben.*

*Gerne vereinbaren wir einen Termin mit Ihnen.*

Alle Preise inklusive Bedienung und MwSt.

Gerne akzeptieren wir Ihre EC- und Kreditkarte

Sattelhof 3a . 79650 Schopfheim . Tel.: (0 76 22) 66 99 33 .

[www.Sattelhof.de](http://www.Sattelhof.de)

## Aperitif

Badischer Winzersekt vom Weingut Zotz	0,75 l Flasche	24,-
Badischer Winzersekt - Nobile Noir, Roter Sekt	0,75 l Flasche	19,-
Aperol Sritz	2 dl	4,-
Campari Soda	4 cl	3,-
Campari Orange	4 cl	3,50
Martini - Bianco oder rosso auf Eis	4 cl	3,-
Cynar pur auf Eis	4 cl	3,-
Pernod Soda	4 cl	3,-
Sherry Medium	5 cl	3,-
Früchtebowle (auch alkoholfrei)	2,5 dl	4,-

## Beliebte Weine im offenen Ausschank:

Gutedel Oetlinger Sonnhole Fasswein - Bezirkskellerei Markgräflerland - trocken	¼	2,60
Gutedel Britzinger Gutedel QbA - Winzergenossenschaft Britzingen - mild oder trocken	¼	2,80
Müller-ThurgauBlansinger Vogtei Rötteln QbA - mild - Bezirkskellerei Markgräflerland	¼	2,80
ChardonnayBritzinger Sonnhole Kabinettwein - trocken aus der 0,75l Flasche	- Winzergenossenschaft Britzingen	¼ 3,80
Riesling Durbacher Riesling QbA – trocken -	Winzer aus Durbach	¼ 3,60
Gruburgunder Mauchener Sonnenstück QbA aus der 0,75l Flasche	trocken - Schliengen-Müllheim	¼ 4,50
Spätburgunder Feuerbacher Steingässle Fasswein - trocken		¼ 3,80
Spätburgunder Huck-Wagner – trocken - Weingut Huck-Wagner Efringen		¼ 4,50

## Kaffee und Kuchen

Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir Ihnen für unsere Mühe (Eindecken, Kuchen aufschneiden, Kuchen wieder versorgen usw.) pro Person € 1,50.

## *Unser Menüvorschläge*

Alle Menüs und Beilagen können sie gerne nach Ihren Wünschen kürzen oder ergänzen.

### ***Menü 1***

Kleiner Salatteller

\*

Poulardenbrust auf Pilzrahmsoße  
mit Gemüse, Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle

\*

Vanilleeisparfaite mit Früchten

17,50

### ***Menü 2***

Kleiner Salatteller

\*

geschmortes Kalbsgulasch  
mit Gemüse, hausgemachten Spätzle und Krokette

\*

Hausgemachtes Karamelköpfe

17,50

### ***Menü 3***

Nudelsuppe

\*

geschmorter Rinderbraten  
mit Gemüse, Spätzle und Krokette

\*

Joghurtmouse mit frischen Erdbeeren

18,50

### ***Menü 4***

Bunter Blattsalate

\*

Tranchiertes Schweinefilet  
auf Burgundersoße  
mit Krokette, Spätzle und Pommes frites

\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

19,-

## **Menü 5**

Eierstichsuppe

\*

Kleiner gemischter Salatteller

\*

Schweinemedallions mit Pfifferlingen, Gemüse  
Kroketten und hausgemachten Spätzle

\*

Panna Cotta mit Erdbeeresoße

26,-

## **Menü 6**

Blattsalate geräuchertem Fisch

\*

Perlhuhnbrust auf Steinpilzrahmsoße  
mit Gemüse und Kartoffeln

\*

hausgemachtes Orangeneis und Eisparfaite

26,-

## **Menü 7**

Nudelsuppe

\*

Kleiner Salatteller

\*

Barbarie Entenbrust  
rosa gebraten auf Orangenjus mit kleinem Gemüse und Kartoffelgratin

\*

Vanilleeis mit Obstsalat

26,-

## **Menü 8**

Bärlauchcremesuppe

\*

Kleiner Salatteller

\*

Poulardenbrust im Ofen gebraten  
mit feinen Bandnudeln und Gemüse

\*

Dreierlei hausgemachtes Eis

29,-

## ***Menü 9***

Kleiner Salatteller  
mit geräuchertem Lachs

\*

Knusprige Maispouardenbrust  
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

\*

Dessertteller mit hausgemachtem Eis

28,50

## ***Menü 10***

Markklöschensuppe

\*

Keiner Salatteller

\*

Kalbsrahmschnitzel  
mit Gemüse, hausgemachten Spätzle und Kroketten

\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

24,-

## ***Menü 11***

Kleiner Lauchkuchen

\*

Geräucherter Lachs mit Apfelmeerrettich und Blattsalaten garniert

\*

Schweinefilet im Blätterteigmantel  
mit Gemüse, hausgemachten Spätzle und Kroketten

\*

Panna Cotta mit Beeren

32,-

## ***Menü 12***

Blattsalate mit Melone  
und Schinken

\*

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsoße  
Gemüse, Kroketten und Spätzle

\*

Mouse au Chocolate

30,-

### **Menü 13**

Hausgeräucherter Lachs  
mit Blattsalaten

\*

Schweinefilet auf Morchelrahmsoße  
mit Gemüse, Kartoffelgratin und Spätzle

\*

Hausgemachtes Eis mit Früchten

27,-

### **Menü 14**

Bärlauchcremesuppe

\*

Rinderfilet  
mit Pfefferrahmsoße  
Gemüse, Kroketten und hausgemachten Spätzle

\*

Bayrische Creme mit frischen Früchten

31,-

### **Menü 15**

Bärlauchcremesuppe

\*

Kleiner Salatteller

\*

Kalbsrückensteak mit Kräuterbutter  
Café de Paris  
mit Kroketten, Spätzle und Pommes frites

\*

Panna Cotta mit Beeren

34,-

### **Menü 16**

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*

Kleiner Salatteller

\*

Kalbsfilet auf Morchelrahmsoße  
mit Gemüse, hausgemachten Spätzle und Kartoffelgratin

\*

Frischer Obstsalat mit Eisparfaite

46,-

## Vorspeisen

Bunter Blattsalate	2,80
Nüsslisalat mit Speck-Brotwürfele*	4,-
Nüsslisalat* mit Parmesan und Crema Balsamico	5,50
Kleiner Gemischter Salatteller	3,-
Kleiner bunter Salatteller mit Schinken-Spargelröllchen und Ei	5,50
Tomatensalat mit Mozzarella - Blattsalaten und Ruccola	5,50
Blätterteig-Pastetchen gefüllt mit Zunge, Kalbfleisch & Champignons	6,50
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt auf Toastbrot mit Salaten umlegt	5,-
Hausgeräucherter Lachs auf kleinem Blattsalat mit Weißbrot dazu	6,80
Graved Lachs - hausgebeitzter Lachs mit Blattsalaten und Honig-Senfsoße dazu	6,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich auf Blattsalaten	6,-
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken	4,50
... mit Serano- oder Parmaschinken	6,50
Italienischer Vorspeiseteller mit Oliven, Tomaten, Schinken und mehr	7,50

## Hausgemachte Suppen

Flädle-, Nudel- oder Eierstichsuppe	3,-
Rinderkraftbrühe mit Suppenmaultäschle	3,50
Kürbiscreme-/Bärlauch-/ Spargelcremesuppe*	3,50
Kraftbrühe mit Klösschen und Gemüsestreifen	3,-
Tomatencremesuppe mit Creme fresh	3,-
Markklösschensuppe	3,50
Badische Kartoffelsuppe mit Sauerrahm	3,-
Blumenkohl-Brokkolicremesuppe	,-
Champignoncremesuppe	3,-
Steinpilzcremesuppe	3,50
Kartoffelsüppchen mit Lachsstreifen	4,50
Kräutersüppchen/mit/ohne/Knoblauchröstbrot	3,00/3,50

\* nach Jahreszeit

## Hauptgerichte inklusive Gemüse Beilagen nach Wahl!

Hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kroketten, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln

### Vom Schwein

Geschnetzeltes in Rahmsoße mit Gemüse und Beilagen	7,50
Jägerschnitzel mit frischen Pilzen in Rahmsoße, Gemüse, hausgemachten Spätzle und Kroketten	12,50
Geschmorter Schweinebraten mit Gemüse und z.B. Krokette, Pommes frites und Spätzle	9,50
Schweinsfiletmedaillons mit Morcheln kleines Gemüse hausgemachten Spätzle	15,-
Schweinefilet im Blätterteigmantel mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin	17,-
Schweinemedallions mit Pfifferlingen Gemüse und hausgemachten Spätzle	15,-

### Vom Rind

geschmorter Rinderbraten mit Gemüse, Kartoffelkroketten und hausgemachten Spätzle	11,-
Rinderfiletsteak mit Sauce Café de Paris buntem Gemüse und Kroketten	25,-
Rindersteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersoße, Gemüse und Beilagen	18,50

### Geflügel

Putengeschnetzeltes mit Pfifferlingen, dazu Gemüse und Beilagen	12,-
Maispouardenbrust auf bunten Nudeln mit Gemüse dazu	13,50
Perlhuhnbrust auf feinen Nudeln mit Morchelrahmsoße und Gemüse	14,50
Barbearie-Entenbrust auf Orangenjus mit Buttergemüse und Dauphinkroketten	16,-

### Fischgerichte

Lachs und Zanderfilet im Wirsingmantel mit Basmatireis oder Kartoffeln dazu	16,50
Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Frühlingslauchgemüse mit Reis und Kartoffeln	16,-
gebratenes Lachsfilet im Kartoffelmantel mit Basmatireis dazu	15,50
Lachsfilet aus dem Ofen auf Blattspinat mit Kartoffeln dazu	15,-
dreierlei Edelfische auf bunten Gemüsestreifen mit Reis dazu	18,50

## Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes oder Gulasch mit frischen Champignons und Beilagen	12,50
Ofenfrischer Kalbsrahmbraten	13,-
mit Champignonsoße, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	
Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahmsoße ,buntem Gemüse	26,50
Kalbsrahmschnitzel mit Gemüse und hausgemachten Spätzle	15,-
Kalbsfilet mit Steinpilzrahmsoße mit Gemüse und z.B. Kartoffelküchlein und Spätzle	26,-

## Gemischtes

Zweierlei Filet (vom Schwein und Rind) mit Pilzrahmsoße und Bratenjus	19,50
Zweierlei Filet (vom Kalb und Rind) mit Pilzrahmsoße und Bratenjus	26,50
Gemischter Braten vom Kalb (Rahmsoße) und Rind (Bratensoße)	12,50
Schweineschnitzel , -Medaillons und Putenschnitzel	
auf Platten serviert mit zweierlei Soßen, Gemüse und Beilagen dazu	14,50

## Vegetarisch

Gebratenes Gemüse aus dem Wok, süß-Sauer auf Basmatireis	7,50
Bunter Gemüseteller mit frischem Gemüse	7,-
Gärtnerin Rösti - Rösti mit überbackenem Gemüse	7,50

## Dessert

Hausgemachtes Karamelköpfe	3,50
Coup Danmark - 2 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosoße und Sahne	3,50
Feuerkirsche - 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne	3,50
Heiße Liebe - 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	3,50
Panna Cotta auf Erdbeersoße und frischen Früchten	4,-
Hausgemachtes Orangen-Eisparfait Grand-Marnier auf Fruchtsoße	5,-
Kirschwasser-Eisparfait mit Sauerkirschen	5,-
Mouse au Chocolate von weißer und brauner Schokolade	5,-
Joghurt Mouse mit frischen Früchten	5,-
Warme Apfelküchle mit Vanilleiscreme oder Vanillesoße	4,50
Bayrische Creme mit frischen Erdbeeren*	5,-
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	4,50
Frische Waffeln mit Vanilleiscreme und Sauerkirschen	4,-
Dessertteller mit hausgemachtem Eis, Eisparfaite und Schokoladenmouse	6,-

\* je nach Jahreszeit