

Herzlich Willkommen im 3* Superior Hotel Klosterbräustuben

Herzlich begrüßen wir Sie in unser familiär geführten Hotel
Klosterbräustuben im Mittleren Schwarzwald.

Gerne verführen wir Sie mit unseren Köstlichkeiten der regionalen und
badischen Küche in unserem gepflegten Restaurant.

Unser freundliches Personal wird Sie in allen Bereichen bestens betreuen
um Ihre Feierlichkeiten so schön wie möglich zu gestalten.



Unser Veranstaltungsordner für Ihre
Feierlichkeiten

Unsere Menüvorschläge

Suppen

Nudelsuppe (Nudeln, gek. Rindfleisch, Fleischbrühe)	5,10 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen oder Flädle	4,90 €
Hochzeitssuppe (Kraftbrühe mit Flädle und Maultaschen)	5,30 €

Suppen der Saison

Bärlauchcremesuppe	5,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	5,50 €
Pfifferlingcremesuppe	5,50 €
Kürbisscremesuppe	5,50 €
Maronencremesuppe	5,50 €

Vorspeisen

kleiner Feldsalat mit Speck und Kracherle (November bis März)	7,20 €
gemischter Salatteller (verschiedene Rohkost- und Blattsalate)	4,20 €
Salatteller (nur Blattsalat)	3,50 €
Räucherlachs und gebeizter Lachs an einem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich und Stangenbaguette	10,00 €
Williams Birne mit Gorgonzolakäse überbacken mit Blattsalat und Walnüssen	9,20 €
Schwarzwälder Schinken an Honigmelone mit einem Salatbouquet und Stangenbaguette	9,50 €

Hauptgerichte

jede weitere Beilage 2,50 € pro Person

vom Kalb und Schwein

Gemischter Braten (Kalb und Schwein) an Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse 14,30 €

vom Schwein

paniertes Schweineschnitzel (2 Stück)
mit Pommes frites und Salatteller 15,00 €

Schweinemedallions an Champignonrahmsoße mit
Kroketten und Gemüse 18,20 €

Schweinelendchen im Blätterteig
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse 18,50 €

vom Geflügel

Putenschnitzel im Cornflakesmantel an Rahmsoße
mit Butternudeln und Salatteller 16,00 €

rosa gebratene Entenbrust an Portweinsoße
mit Kartoffelgratin und Gemüse 19,10 €

vom Rind

gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln
und rote Beete Salat 16,30 €

Badischer Sauerbraten mit Butternudeln und Salatteller
(mindestens 5 Tage vor Feier bestellen) 17,20 €

vom Kalb

gefüllte Kalbsbrust an Champignonrahmsoße
mit Butternudeln und Gemüse 18,00 €

Kalbsbraten an Rahmsoße mit gebratenen Champignons,
Kroketten und Gemüse 16,50 €

Kalbsrückensteak an Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse 22,80 €

Kalbsfilet am Stück gebraten an Rahmsoße
mit Pommes Dauphine und Gemüse 30,00 €

vom Wild

Wildragout mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
(Reh/Wildschwein aus der Region) 17,80 €

rosa gebratene Rehmedaillons an Thymiansoße
mit Haselnussspätzle und Rosenkohl 26,50 €

paniertes Wildscheinschnitzel an Preiselbeersoße
dazu Gemüse und Kroketten 19,20 €

Aus dem Wasser

gedünstetes Lachssteak an Weißweinsauce
auf Lauchgemüse und Reis 20,00 €

gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln
(alternativ Salzkartoffeln und Salatteller) 18,00 €

gebratenes Forellenfilet
auf einem Kräuterrisotto und Salatteller 19,50 €

Vegetarisch

Zucchini-puffer mit Kräuterquark und Salatteller 12,00 €

Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller 13,00 €

Formaggiospätzle mit Salatteller
(hausgemachte Spätzle, getrocknete Tomaten,
Lauch und Mozarellakäse) 13,50 €

Waldpilzragout mit Semmelknödel und Salatteller 11,60 €

gefüllte Pfannkuchen (2 Stück) mit Salatteller
(gefüllt mit Waldpilzen, Gemüse oder Spargel (saisonbedingt)) 13,50 €

*Natürlich reichen wir auch gerne Spargel oder frische Pfifferlinge zu allen Gerichten
(saisonbedingt, Preis auf Anfrage)*

Dessert

Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahne	4,30 €
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	5,60 €
Schwarzwaldbecher (Vanilleeis, Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne)	5,90 €
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren oder warmer Schokosoße	5,80 €
Tannenhonigparfait mit frischen Früchten	6,80 €
Mousse au chocolate mit Vanillesoße und frischen Früchten	5,60 €
Sorbetteller mit frischen Früchten (verschiedene Sorten, gerne auf Anfrage)	5,80 €
Crème Brûlée mit einer Kugel Himbeersorbet	5,80 €
Überraschungsdessert (saisonbedingt, immer 4 versch. Sorten)	9,20 €

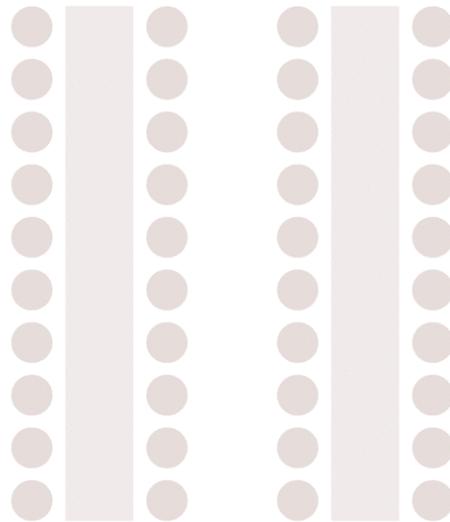
Ab 15 Personen ist kein á la carte Dessert möglich, es gibt nur eine kleine Auswahl.

Räumlichkeiten

„Wintergarten“

Maximal 36 Personen

Bestuhlungsformen: 1 oder 2 Tafelformen



Räumlichkeiten

„Sonnenraum“

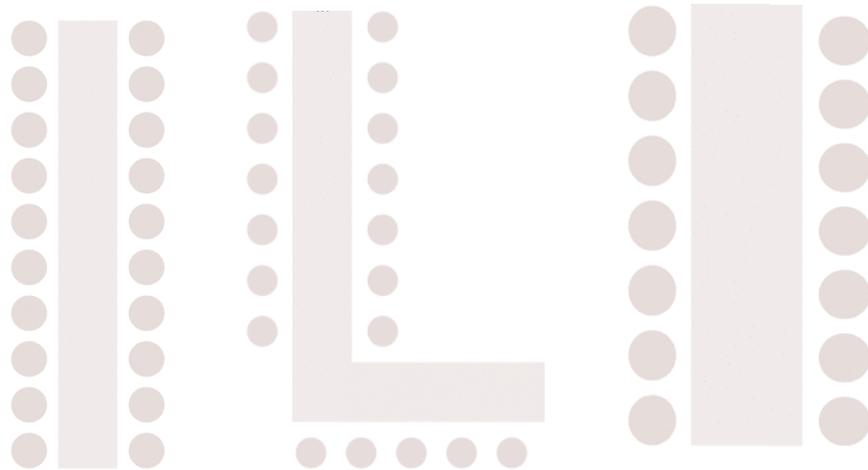
Maximal 36 Personen

Bestuhlungsformen:

Tafelform: 30 Personen

L-Form: 23 Personen

Blockform: 25 Personen



Räumlichkeiten

„Unten Mitte“ & „Hinten Unten“

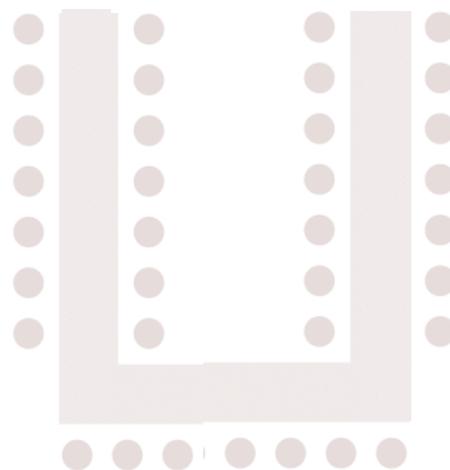
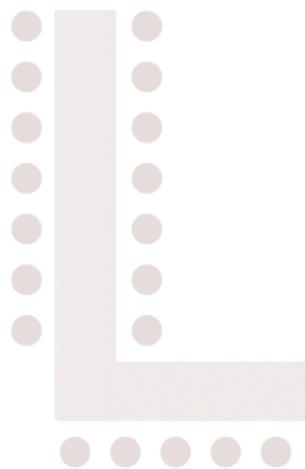
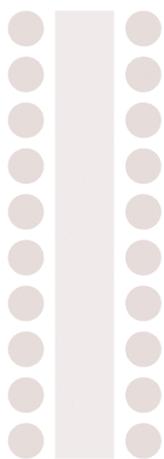
Maximal 100 Personen

Bestuhlungsformen:

Tafelform

L-Form

U-Form



Zusätzlich: Buffet und Tanzfläche sind in diesen Raum verfügbar.



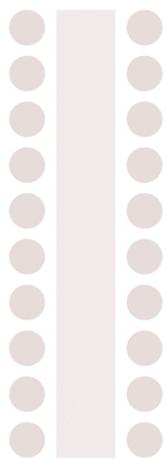
Räumlichkeiten

„Seminarraum Schwarzwald“

Maximal 45 Personen

Bestuhlungsformen:

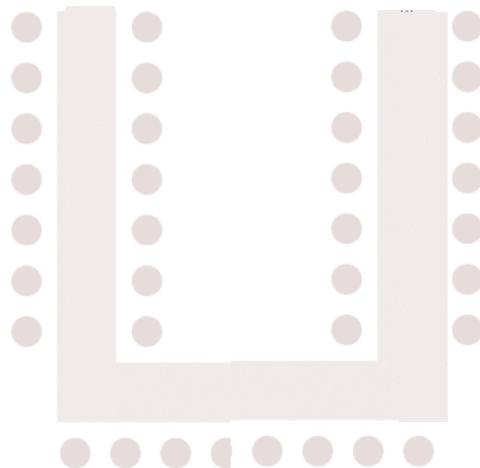
Tafelform



L-Form



U-Form



Zusätzlich: Auf Anfrage steht Ihnen die gesamte Ausstattung der Technik wie Beamer, Leinwand und vieles mehr zur Verfügung.



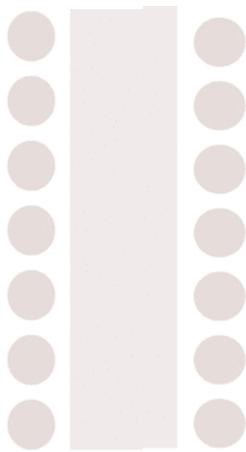
Räumlichkeiten

„Seminarraum Brandenkopf“

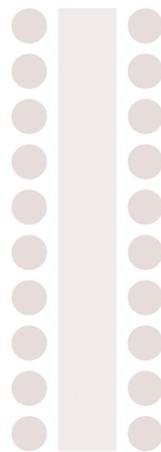
Maximal 16 Personen

Bestuhlungsformen:

Blockform



Tafelform



Zusätzlich: Auf Anfrage steht Ihnen die gesamte Ausstattung der Technik wie Beamer, Leinwand und vieles mehr zur Verfügung.

Mögliche Serviettenformen

Stern



Fächer



Bischofsmütze



Lilie



Dekoration

Für Ihre Festlichkeiten arrangieren wir gerne die farblich passende und themenbezogene Dekorationen.

Natürlich dürfen Sie sich auch mit den Floristen Ihrer Wahl die Blumen abstimmen. Ebenfalls können Sie Ihre eigenen Dekorationen mitbringen.

Zusätzliche Informationen

Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, dann zögern Sie nicht uns darauf anzusprechen. Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne Gluten- und Laktosefreie Kost zu.

Bitte beachten Sie, dass unsere Preise sich immer marktorientiert verändern!

Hunde sind bei uns im Restaurant herzlich Willkommen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Hotel Klosterbräustuben.