

## Menüvorschläge 2024

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie das Gasthaus Backmulde für Ihre Feierlichkeiten in Erwägung ziehen.

Wir gehen von einer Gruppengröße von mindestens 20 Personen aus. Bei Veranstaltungen mit weniger Personen (außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten) wird ein Preiszuschlag von 15% auf den Menüpreis erhoben.

Nachstehend finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2024.

Bitte beachten Sie, dass die vorliegende Auswahl nur ein Grundkonzept des Möglichen darstellt. Die einzelnen Gänge können auch untereinander variiert werden, jedoch möchten wir Sie bitten, letztendlich ein einheitliches Menü für alle zu wählen.

Für weitere saisonale Menüs, vegetarische Alternativen oder Ihre eigenen Vorschläge vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns, bei dem wir Sie dann gerne persönlich beraten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und angenehme Stunden im Gasthaus Backmulde.

Ihr Backmuldenteam

## Badisches Menü

Badisches Kartoffelsüppchen mit Speck und Kracherle € 9,80

\*\*\*

Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Gemüse € 31,-

\*\*\*

Griesflammeri mit gelierten Kirschen € 9,-

Preis pro Person € 49,80

## Vegetarisches Menü

Eingelegtes Gemüse mit karamellisiertem Ziegenkäse € 14,50

\*\*\*

Ravioli mit Gemüsebutter  
mit gebratenen Egerlingen € 28,-

\*\*\*

Karamellierte Ananas mit dunkler Schokoladenmousse € 9,50

Preis pro Person € 52,-

## Italienisches Menü

Gemischte Antipasti € 17,-

\*\*\*

Penne all'arrabbiata € 13,-

\*\*\*

Tagliata vom Rind mit Rucola und Kirschtomaten € 31,-

\*\*\*

Panna cotta € 9,50

Preis pro Person € 70,50

## Regionales Menü

Marinierte Ochsenbacke mit Kräutern und Meerrettich € 16,50

\*\*\*

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen € 9,90

\*\*\*

Zwiebelrostbraten mit Maultasche und handgeschabten Spätzle € 35,-

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschtörtchen im Weck-Glas € 8,50

Preis pro Person € 69,90

## Genießer-Menü

Tatar vom Thunfisch € 19,-

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ravioli € 12,-

\*\*\*

Zweierlei vom Lamm (Rücken und Ragout)  
Ratatouille und Gratin € 37,-

\*\*\*

Trio von dunkler Schokolade (Mus, Brownie, Sorbet) € 11,-

Preis pro Person € 79,-

## Alternative Hauptgänge

Veganer Bratling von grünem Gemüse und Haferflocken  
auf provenzalischem Gemüse € 28,-

Zanderfilet aus Wildfang  
mit rahmigem Kraut und Paprikasobe € 37,50

Ab 40 Personen empfehlen wir Ihnen eine All-inclusive-Küchenparty - für stilvolles Feiern vom Aperitif bis zum Mitternachtssnack! Einschließlich Hauswein, Bier und Wasser für 115,- Euro pro Person. Auch hierzu beraten wir Sie gerne persönlich.