



Liebe Gäste und Freunde unseres Wirtshauses,

Die Adventszeit steht vor der Türe und bis Weihnachten ist es nicht mehr so weit.
Es kommt die Zeit wo man wieder einmal mit den Liebsten & Freunden die besinnliche Zeit genießen sollte.

Feiern Sie in der Adventsstadt Gengenbach und erleben Sie den größten Haus - Adventskalender der Welt.

Bereits seit über zwanzig Jahren erweist sich das Gengenbacher Rathaus in der Adventszeit als magischer Anziehungspunkt.
Es verwandelt sich mit seinen 24 Fenstern, mit folgenden Bildern, in das größte Adventskalenderhaus.

2019 – 2021 »Der kleine Prinz« Antoine de Saint-Exupéry

Um Ihrem Fest einen ausgezeichneten kulinarischen Rahmen zu geben haben wir für Sie erlesene Menüs zusammengestellt.

Sie finden Badische Klassiker auf der 2. Seite
*Herbst und *Wintermenü sowie unser beliebtes Advent - Wahlmenü auf Seite 3
2 Gourmet Menüs und 1 Wirtshaus Klassiker sowie 1 Vegetarisch-Veganes Menü auf Seite 4.

Bei der Auswahl sind Sie frei, Sie können sich 1 Menü aussuchen oder selbst 1 Menü aus den Gerichten kombinieren,
mindestens 3 bis maximal 7 Gänge, jedoch 1 Menü pro Gesellschaft.
Für Veganer oder Vegetarische Gäste dürfen Sie natürlich auch extra auswählen.

Sollten Sie dennoch etwas missen, lassen Sie es uns Wissen.
Alle Menüs, wenn nicht anders angegeben sind ab 12 Personen.

Bitte beachten Sie die mit *gekennzeichneten Menüs, haben teilweise Saisonprodukte, die nur nach Verfügbarkeit zu haben sind.
Die Menüvorschläge sind in Preis und Zusammenstellung gültig bis 15. Februar 2020 vorausgesetzt ist die Verfügbarkeit der Produkte.

Für Fragen, sowie auch zur Unterstützung der Menüauswahl, sind wir gerne für Sie da.

Anja & Axel Armbruster mit allen fleißigen Mitarbeitern in Armbrusters Wirtshaus
Pfeffermühle | Wirtshaus 1974

Badisches Menü 1

Badische Festtagssuppe

Flädle | Markklößchen | Maultäschle | Wurzelgemüse | frischer Schnittlauch | 4,50 €

Schweinelendchen an Waldpilzen in feiner Rahmsoße

frisches Saisongemüse | Kartoffelgratin | Spätzle | Kroketten | 18,80 €

Mousse au Chocolate

Vanille Kumquats | Himbeermark | 7,80 €

Badisches Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe

Badische Flädle | frischer Schnittlauch | 3,80 €

Kalbsrahmbraten mit feiner Rahmsoße

frisches Saisongemüse | Kartoffelgratin | Spätzle | Kroketten | 19,80 €

Lebkuchenmousse

beschwipstes Beerenallerlei | 7,80 €

Badisches Menü 3

Badische Rindfleischsuppe

feine Nudeln | frischer Schnittlauch | 5,00 €

Badisches Kalbstafelspitz | Urloffener Meerrettich

Schnittlauch-Kartoffelpürrée | Schwarzwurzelgemüse | 18,80 €

abgezogene heiße Himbeeren

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Sahnehäubchen | 5,50 €

Badisches Menü 4

Badische Markklößchensuppe

frischer Schnittlauch | 4,00 €

Haigeracher Forellenfilet geräuchert

Apfel | Urloffener Meerrettich | Wiesenkräuter | 9,80 €

Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten mit 2erlei Sößle Morchelrahm und Pfeffersößle

Schwarzwurzel | Karotten | Kartoffelgratin | Spätzle | 24,80 €

geeister Tannenhonig - Kirschwasserzapfen

3erlei von der Schwarzwälder Kirsche | 9,80 €

Bei allen Badischen Menüs ist der Nachservice mit inbegriffen | Die Beilagen und Soßen stellen wir auch gerne auf den Tisch.

*Herbstmenü Menü 5

Omas Kartoffelcremesuppe

Brotkracherle | Trüffelöl | 5,00 €

gebeizter Schottenlachs an Dill - Senfcreme

Gurkenrelish | Wiesenkräuter | 11,80 €

Hirschrückenmedallion rosa gebraten

Preiselbeer - Sauerrahmsöbلة

geschmorter Apfelrotkohl | Maronenpürrée | Haselnussspätzle | 32,80 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Vanilleeis | 8,80 €

*Wintermenü Menü 6

Maronenschaumsüppchen

Apfel-Rosinenrelish | 5,80 €

Monte Ziego karamellisiert | Ofenkürbis

Kernölemulsion | Wildkräuter | 10,80 €

½ knusprige Bauernente á l'Orange

geschmorter Apfelrotkohl | Kartoffelpürrée | Schmorapfel | 23,80 €

offener Apfelstrudel

Bratapfeleis | Rosinenspuma | 7,80 €

Das Adventskalender - Wahl Menü 7

Unser Advent-Wahl Menü in 3 oder 4 Gängen
mit 3 Hauptgerichten vorab zur Auswahl

geschäumte Kürbissuppe | Thai Aromen

Steirisches Kernöl | Curry - Kürbsicrunch | 5,80 €

knackiger Feldsalat vom Harter Hof

geröstetem Bauchspeck & Brotkracherle | 6,80 €

kross gebratene Maispouardenbrust auf feinem Risotto | Kräuterpilze

Schwarzwurzelgemüse | Zitronen -Thymian Söbلة | 18,80 €

oder

kross gebratenen Zanderschnitte auf Rahmsauerkraut

Rieslingveouté | 2erlei Kartoffelpürrée | 21,80 €

oder

feines Parmesan Risotto | sautierte Kräuterpilze

Schwarzwurzelgemüse | Senfkohl | Schmortomätle | 17,80 €

Nougat Parfait

Vanille Kumquats | Beerensöbلة | 8,80 €

Bei allen Herbst - & Wintermenüs ist der Nachservice mit inbegriffen | Die Beilagen und Soßen stellen wir auch gerne auf den Tisch.

Gourmet Menü 8

Klare Hummerkraftbrühe

Hummerravioli | Wurzelgemüse | 8,80 €

OX Beef Tartar | Brotchip | Senfcreme

Wachtelei | Wiesenkräuter | 14,80 €

Lammrücken in Oliven-Kräuterkruste

Orientalischer Cous Cous

Paprikacreme | Auberginenpürrée | Schmortomätle | 29,80 €

Bananensplit »Kindheitserinnerung«

modern | 9,80 €

Gourmet Menü 9

Gänseleberterrinen | Vanille Quitten 2019

Hagebutten | Brioche | 16,80 €

Klare Ochsenschwanzsuppe

Trüffelklößchen | 8,80 €

Steinbuttschnitte auf Kalbskopffragout

Schnittlauchmousseline | 14,80 €

Rehrücken Asia Sud | Crumble

Sellerie Heu Pürrée | Kohlcreme | Pak Soi | 34,80 €

Snickers 2019 »Kindheitserinnerung«

modern | 9,80 €

Unser Wirtshaus Klassiker Menü 10

3 Töpfe Vorspeisengenuss

Ofenkürbis Monte Ziego | gebackene Garnele – Koriandermayonnaise | Kürbisrahmsuppe | 13,80 €

Badischer Zwiebelrostbraten

Hausgemachte Spätzle | dazu knackiger Feldsalat vom Harterhof | 25,80 €

halbflüssiges Schokoladensoufflé

Cassisorbet | 7,80 €

Vegan - Vegetarisches Menü 11

Auberginenröllchen

Tomaten | Schalotten | Oliven | Wiesenkräuter | 9,80 €

Süßkartoffelcurry

Paprika | Erbsen | Süßkartoffel | 14,80 €

Schokoladenbrownie | Passionsfrucht

Vegan – Vegetarisch – Gluten- & Lactosefrei | 8,80 €

Beim Wirtshaus Menü ist der Nachservice mit inbegriffen | Die Beilagen und Soßen stellen wir auch gerne auf den Tisch.

Finale Personenzahl entspricht der Menüanzahl und muss 48 Stunden vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Bei NoShow wird der volle Menüpreis berechnet.
In der Zeit vom 30. November bis 31. Dezember sind die Menüs von Rabatt Konditionen ausgenommen.
Beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen.