

Hartl's. Feine Küche

Hauptstraße 132

79379 Müllheim

Tel. 07631- 799813

Fax: 07631-172240

E-Mail hartl.ulrich@gmx.de



Sehr verehrter Kunde,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Vorschlägen und Serviceleistungen. Stellen Sie sich Ihr eigenes Büffet oder Menü zusammen, unsere Vorschläge sollen Ihnen nur als Anregung dienen.

Ob im Kreise der Familie, zu besonderen Anlässen oder bei Betriebsveranstaltungen und Jubiläen feiern, gerne würden wir Sie mit unseren Speisen verwöhnen.

Was der heimische Markt an Spitzenqualität hervorbringt wird von uns angeboten. Das einfachste Gericht wird so zu einem Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Gerne würden wir dazu beitragen, dass Ihr Fest für Sie unvergesslich und in guter Erinnerung bleibt.

In einem unverbindlichen Beratungsgespräch würden wir gerne Ihre Wünsche mit einbeziehen um dann für Sie Ihr persönliches Angebot zu erstellen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unser Angebot. Informationen zu unseren Inhaltstoffen und Allergenen finden Sie hinter den angebotenen Speisen.

Mit freundlichen Grüßen

Feinschmecker-Service Hartl mit seinem Team

Für Ihren Steh-und Cocktailempfang

empfehlen wir Ihnen

Canapés (a, b)

- mit gekochtem Schinken (a, b, h, j, 5, 6, 7)
- mit rohem Schinken (a, b, 5)
- mit Parmaschinken (a, b, 5)
- mit Roastbeef (a, b)
- mit Geflügelterriner (a, b)
- mit Kalbfleischterriner (a, b)
- mit Mailändersalami (a, b)
- mit Tatar angemacht (a, b)
- mit geräuchertem Lachs (a, b, d)
- mit gebeiztem Lachs (a, b, d)
- mit Edelpilzkäse (a, b)
- mit Fischterriner (a, b, d)
- mit geräuchertem Forellenfilet (a, b, d)
- mit Käsecreme (a, b)

- ❖ Kleine Pastetchen mit Frischkäse (a, b)
- ❖ Buttercroissant Mini (a, b)
- ❖ Blätterteignack-Sortiment (a, b)
- ❖ Quiche Lorraine rund Mini (a, b, f)
- ❖ Gemüsetörtchen rund Mini (a, b, f, j)
- ❖ Vollkornplätzchen mit Kräuterquark (a, b)
- ❖ Käsestangen Mini (a, b)

Sülzen aus eigener Herstellung in Terrinenform

- ❖ Tafelspitz-Gemüsesülze (j, 1, 2, 8)
- ❖ Gemüsesülze (j, 1, 2, 8)

Hausgemachte Terrinen

- ❖ Geflügelterriner (b, j)
- ❖ Kalbfleischterriner (b)
- ❖ Hausgemachte Fischterriner (b, d)

Hausgemachte Quiche 28 cm

- ❖ Lachs-Spinatquiche (a, b, d, f)
- ❖ Zwiebelkuchen (a, b, f)
- ❖ Spinatquiche (a, b, f)
- ❖ Quiche Lorraine (a, b, f)
- ❖ Pilzquiche oder Broccoliquiche (a, b, f)
- ❖ Lauchquiche mit Erdnüssen (a, b, f, l)
- ❖ Gemüsequiche (a, b, f)

Wenn Sie sich ein kaltes Büffet selbst zusammenstellen möchten

Fisch:

- ❖ *Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich* (b, d,)
- ❖ *Crepe gefüllt mit hausgebeiztem Lachs* (a, b, d,)
- ❖ *Crepe gefüllt mit Zandermousse* (a, b, d, j)
- ❖ *Geräucherter Aal* (d,)
- ❖ *Matjesfilet Hausfrauen Art* (b, d,)
- ❖ *Schottischer Wildlachs geräuchert , dazu Sahnemeerrettich* (b, d,)
- ❖ *Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce* (d,)
- ❖ *Tatar von frischen Schottischen Lachs* (d,)
- ❖ *Mousse von Räucherfischen* (b, d,)
- ❖ *Lachspralinen mit Früchten garniert* (b, d,)
- ❖ *Fischterrinen* (b, d,)

Fleisch:

- ❖ *Pouardenbrüstchen gefüllt* (b, j,)
- ❖ *Geflügel – Crepinettes* (b, f, j,)
- ❖ *Kalbs- und Schweinemedallions gebraten* (b,)
und mit Früchten garniert
- ❖ *Roastbeef zart rosa gebraten, Remouladensauce* (b)
- ❖ *Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten*
- ❖ *Schweinerücken mit Backpflaume im Ganzen gebraten*
- ❖ *Tatar vom Rind pikant angemacht* (f, g)
- ❖ *Barbarie- Entenbrüstchen rosa gebraten , Pesto*

Mediterrane Spezialitäten Vorspeisen

- ❖ *Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspähne* (b)
 - ❖ *Vitello“ Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfischsauce* (d, f)
 - ❖ *Gekochter Tafelspitz Salsa verde n*
 - ❖ *Tomaten mit Mozzarella und Basilikum* (1, 2, 8)
 - ❖ *Gegrillte Auberginenscheiben mit Kräuterknoblauch mariniert*)
 - ❖ *Gebratene Zucchini-scheiben mariniert* (1, 2, 8)
 - ❖ *Steinchampignons gebraten an Balsam-Zitronendressing* (1, 2, 8)
 - ❖ *Gegrillte Paprika dreierlei an Olivenöl*
 - ❖ *Schafskäse und gemischte Oliven an Kräuterolivenöl* (b)
- Fisch:**
- ❖ *Zandertranchen gebraten auf Ratatouille* (d)
 - ❖ *Carpaccio vom Lachs mit Zitronenpfeffer und Olivenöl* (d)
 - ❖ *Gedünstete Seezungen-schleifen auf Ratatouillesalat* (d)
 - ❖ *Gedünsteter Schottischer Lachs auf Paprika-Apfelgulasch* (d)
 - ❖ *Riesengarnel en gebraten, Ajoli (c, f)*

Vom Kalb:

- ❖ *Kalbsrollbraten in Kräutersauce* (j)
- ❖ *Kalbsrahmbraten an Pilzsauce* (b, j)
- ❖ *Kalbsbrust mit Pilzfüllung auf Rosmarinjus* (a, b, f, j)
- ❖ *Gefüllte Badische Kalbsbrust an Kräuterjus* (a, b, f, j)
- ❖ *Glacierte Kalbshaxen an Schwarzbiersauce* (j)
- ❖ *Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen in Rahmsauce* (b, j)
- ❖ *Kalbsnuß gesotten in Wurzelgemüse* (j)
- ❖ *Badisches Kalbsrahmgulasch* (b, j)
- ❖ *Gekochtes Kalbszüngele an Schnittlauchsauce* (b, j)
- ❖ *Gefüllte Kalbsröllchen in weißer Pfeffersauce* (b, j)
- ❖ *Kalbshaxenscheiben Osso bucco* (j)
- ❖ *Saltimbocca a la Romana “Fleischplätzchen mit Schinken und Salbei gebraten“* (j)

Vom Rind:

- ❖ *Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen-Art in Spätburgunder* (g, j)
- ❖ *Badischer Sauerbraten* (j, 1 2 8)
- ❖ *Rinderschmorbraten in Rotweinsauce* (j)
- ❖ *Rinderfilet Wellington auf Pfeffersauce* (a, j)
- ❖ *Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten in Bordeaux* (j)
- ❖ *Roastbeef mit Zwiebelkruste* (f, g)
im Ganzen rosa gebraten auf Pariser Kräuterjus (j)
- ❖ *Gekochter Tafelspitz an Schnittlauch-Gemüsesauce* (b, j)
- ❖ *Mastochsenfleisch an Bouillonkartoffeln,* (b, j)
Preiselbeeren und Meerrettichsauce
- ❖ *Ungarisches Rindersaftgulasch*
- ❖ *Rindermedaillons gebraten an Pariser Pfeffersauce* (j)

Vom Schwein:

- ❖ *Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten auf grüner Pfeffersauce* (b,j)
- ❖ *Plätzchen von Schwein auf Ratatouillegemüse* (j)
- ❖ *Schweinemedallions mit Tomaten und Mozzarella gratiniert* (b)
- ❖ *Schweinefilet im Blätterteig auf Rotweinsauce* (a,j)
- ❖ *Glacierter Schweinebraten an Biersauce* (j)
- ❖ *Ausgelöste Spanferkelkeule in Kümmeljus* (j)
- ❖ *Glacierte Spanferkelbrust mit Brezelfüllung* (a, b, f, j)

Das Besondere Menü

***Filet von Reh und Kalb
auf zwei Saucen (j)
dazu Wirsingbällchen
und Kartoffelplätzchen (b)***

Vom Wild:

- ❖ *Hirschgulasch mit Pilzen und gefüllter Rotweinbirne* (j)
- ❖ *Rehragout mit Pilzen und gefüllter Rotweinbirne* (j)
- ❖ *Rehsauerbraten mit Rosinen* (j, 1, 2, 8)
- ❖ *Geschmorter Rehbraten Moderne-Art* (j)
- ❖ *Rehrücken im Ganzen rosa gebraten auf Cassissauce* (j)
- ❖ *Wildhasenrückenfilet rosa gebraten auf Preiselbeersauce* (j, 1)

Vom Kaninchen:

- ❖ *Ragout vom Hauskaninchen mit kleinem Gemüse* (j)
- ❖ *Kaninchenkeule geschmort in Rieslingrahm* (j, b)
- ❖ *Kaninchenkeule geschmort in Olivensauce* (j)

Vom Geflügel:

- ❖ *Bauerente an Spätburgunder* (j)
- ❖ *Gefüllte ausgelöste Wachtel auf Morchelrahmsauce* (j, b)
- ❖ *Gefüllte Perlhuhnbrust gebraten auf Rieslingsauce* (j, b)
- ❖ *Stubenküken im Ganzen mit Salbei gebraten* (j)
- ❖ *Barbarie-Entenbrüstchen rosa gebraten auf Orangen-Pfeffersauce* (j, b)
- ❖ *Poulardenbrüstchen in Weißweinsauce gegart* (j, b)
- ❖ *Poulardenbrüstchen gebraten an Champignonrahm* (j, b)
- ❖ *Putenrollbraten in Kräuterrahm* (j, b)
- ❖ *Putenschnitzel mit Currysauce*
- ❖ *Putengeschnetzeltes mit Pilzsauce und Kräutern* (j, b)

Vom Lamm:

- ❖ *Lammrücken im Ganzen mit Kräuterkruste rosa gebraten auf Thymianjus* (j)
- ❖ *Geschmorte Lammkeule in Knoblauchkräutersauce* (j)
- ❖ *Geschmortes Lammhäxle an Rosmarinjus* (j)
- ❖ *Lammfilet mit frischen Kräutern an Gemüseratatouille* (j)

Beilagen und Gemüse bieten nach Absprache zur Wahl

Eintöpfe und Suppentöpfe:

- ❖ *Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse* (j)
- ❖ *„Irish Stew“ Lammfleisch mit Weißkraut und Kartoffeln* (j)

Fisch-Spezialitäten bieten wir Ihnen sowohl als

Vorspeisen und Hauptgänge an.

- ❖ *Lachs und Zander in Blätterteig mit zwei Saucen* (b, d)
- ❖ *Fischroulade im Nudelmantel an Tomaten-Estragonsauce* (a, b, f, d)
- ❖ *Hechtschaumklößchen auf Lauchgemüse* (b, d, j)
- ❖ *Lachsschaumklößchen in Rieslingsauce* (b, d, j)
- ❖ *Tranche vom Lachsfilet pochiert auf Gemüse-Schnittlauchsauce* (b, d, j)
- ❖ *Filet von der Lachsforelle an Wirsingrahm* (b, d, j)
- ❖ *Fischragout von Edelfischen mit kleinem Gemüse* (b, d, j)
- ❖ *Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut* (a, b, d)
- ❖ *Seezungenschleifen pochiert an Safranschaumsauce* (b, d, j)
- ❖ *Hummer, Langusten und andere Krustentiere auf Anfrage* (c,)
- ❖ *Edelfische wie Steinbutt, Lotte auf Anfrage* (d)

Aus unserer vegetarischen Küche bieten wir

- ❖ *Gemüsestrudel an Tomatensauce* (a, f, j)
- ❖ *Zucchini-puffer mit frischen Gemüse und Joghurtkräutersauce* (b, a, f)
- ❖ *Gratinierte Riesenchampignons gefüllt mit Blattspinat* (b)
- ❖ *Lauch-Zwiebelkuchen mit Erdnüssen* (b, a, f)
- ❖ *Frische Pilze in Kräuterrahm mit kleinem Semmelknödel* (b, a, f)
- ❖ *Blätterteig-Pastetchen mit Pilzragout gefüllt* (b, a, f)
- ❖ *Gemüse-Lasagne an Tomaten-Basilikum* (b, a, f)

Unsere Angebotsauswahl an Beilagen und Gemüse

- ❖ *Gemüsebouquet der Saison (Spargelgemüse je nach Saison)*
- ❖ *Broccoligemüse mit gerösteten Mandeln* (k)
- ❖ *Blumenkohlgemüse mit Sauce Hollandaise* (b, f)
- ❖ *Ratatouille-Gemüse* (j)
- ❖ *Speckböhnchen*
- ❖ *Rotkohl mit glacierten Apfelecken*
- ❖ *Gefüllte Wirsingbällchen / Rahmwirsing* (j, b)
- ❖ *Kartoffelplätzchen* (b, f)
- ❖ *Kartoffelgratin* (b,)
- ❖ *Rahmsauerkraut zum Fisch.* (b, d)
- ❖ *Bayrisch Kraut*
- ❖ *.Hausgemachte Semmelknödeln* (a, b, f)
- ❖ *Hausgemachte Spätzle,*
- ❖ *Walnussspätzle zu Wildgerichten* (a, b, f, k)
- ❖ *Risole - Kartoffeln Zitronenkartoffeln*
- ❖ *Thymiankartoffeln, Petersilienkartoffeln*
- ❖ *Basmatireis , Kräuterreis*

Unsere Saucenvorschläge

- ❖ *Weißer Pfeffersauce* (j, b)
- ❖ *Grüne Pfeffersauce* (j)
- ❖ *Kräuterrahm* (j, b)
- ❖ *Kräuterjus* (j)
- ❖ *Thymianjus* (j)
- ❖ *Rosmarinjus* (j)
- ❖ *Lammsauce Provencale* (j)
- ❖ *Pilzrahmsauce* (j, b)
- ❖ *Schnittlauch-Gemüsesauce* (j, b)
- ❖ *Dillsauce, Safranschaumsauce* (j, b)
- ❖ *Morchelrahmsauce* (j, b)
- ❖ *Rieslingsauce* (j, b)
- ❖ *Salbeijus* (j)
- ❖ *Currysauce aus weißen Früchten* (j, b)
- ❖ *Schwarzbiersauce* (j)

Dessertvariationen aus eigener Herstellung

- ❖ *Caramelcreme mit Früchtebett* (b, f)
- ❖ *Vanilleflammerie auf Aprikosensauce* (b, f)
- ❖ *Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser*
- ❖ *Rote Grütze mit Vanillesauce* (b, f)
- ❖ *Mousse au chocolat schwarz und weiß an Fruchtspiegel* (b, f)
- ❖ *Joghurtmousse im Mangomantel auf Himbeermark* (b)
- ❖ *Mandelcreme mit Amagnacpflaumen* (b, f)
- ❖ *Hausgemachtes Tiramisu* (b, f)
- ❖ *Panna Cotta mit Fruchtsauce* (b)
- ❖ *Käsevariationen mit Weintrauben ,Oliven und Nüssen* (b,l)

Hartl's Dessertteller

Joghurtmousse (b, f)

Mousse au chocolat, (b, f)

Parfait auf Fruchtspiegel (b, f)

und Markgräfler Beeren

Aus unserem Suppentopf

Unsere Rinderkraftbrühe stellen wir selbst her und bieten wir Ihnen mit folgenden

Einlagen zur Wahl an

- ❖ *Eierstich* (b, f)
- ❖ *Gefüllte Pfannkuchen* (a, b, f)
- ❖ *Grießnockerln* (a, b, f)
- ❖ *Markklößchen* (a,)
- ❖ *Fleischklößchen* (a, f)
- ❖ *Profiteroles* (a, b, f)
- ❖ *kleine Maultäschchen* (a, f)
- ❖ *Flädle mit Schnittlauch* (a, b, f)

Creme- und Spezialsüppchen vom Chef

- ❖ *Brunnenkresseschaumsüppchen* (b, j)
- ❖ *Sauerampferschaumsüppchen* (b, j)
- ❖ *Kräuterschaumsüppchen* (b, j)
- ❖ *Rahmsuppe mit frischen Pilzen* (b, j)
- ❖ *Tomatencremesuppe mit Basilikum* (b,)
- ❖ *Markgräfler Gutedelsüppchen* (b, j)
- ❖ *Legiertes Hummersüppchen* (b, c, f, j)
- ❖ *Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestange* (a, j)
- ❖ *Hausgemachte Gulaschsuppe*
- ❖ *Klare Fischsuppe mit Einlage und Gemüse* (a, j)
- ❖ *Fischcremesüppchen mit Dill* (a, d, j)
- ❖ *Minestrone* (j)
- ❖ *Spargelcremesüppchen je nach Jahreszeit* (b)
- ❖ *Kürbisc cremesüppchen Je nach Jahreszeit* (b, j)

Gerne dürfen Sie sich die Salate für Ihr kaltes Buffet
nach Ihrem Geschmack selbst zusammenstellen

- ❖ *Lauchsalat mit Käse und Trauben* (b)
- ❖ *Zucchinsalat roh*
- ❖ *Krautsalat*
- ❖ *Rote Beete mit Äpfeln roh*
- ❖ *Rettichsalat*
- ❖ *hausgemachter Kartoffelsalat* (g, j)
- ❖ *Reissalat mit Früchten und Curry* (b)
- ❖ *Rindfleischsalat mit Sellerie und Karotten* (g,j)
- ❖ *Paprika-Maissalat*
- ❖ *Rettichsalat*
- ❖ *Radieschenschnee* (b)
- ❖ *Crevetten mit Cocktailsauce* (b, c, f)
- ❖ *Nudelsalat mit Gemüse* (j, 1, 2, 8)
- ❖ *Griechischer Bauernsalat* (b, 1 2, 8)
- ❖ *Thunfischsalat mit Bohnen* (d, ,1 2, 8)
- ❖ *Tortellinisalat „pikant“* (a, f)
- ❖ *Heringssalat –Hausfrauenart* (b,)
- ❖ *Waldorfsalat mit Nüssen* (b, f, j)
- ❖ *Blumenkohlsalat*
- ❖ *Geflügelsalat mit Ananas und Champignons* (b, f)

Unser Büffet Vorschlag

Mediterrane Vorspeisen

Auberginen gegrillt und eingelegt

Gebratene Zucchinischeiben an Balsam dressing

Schafskäse in Kräuter Knoblauchöl eingelegt (b)

Paprika gegrillt und mariniert

Pomodorie- eingelegte getrocknete Tomaten

Steinchampignons mit Lauchzwiebeln an Limonensauce

Melonenschiffchen mit Landschinken

Vitello tonnato - Kalbfleisch in der Thunfischsauce (d, f)

Entenbrüstchen rosa gebraten dazu grüne Sauce (b, f)

Käse-Lauchsalat mit Trauben (b)

Fischvariationen

Zandertranchen gebraten auf Apfel-Paprikagulasch (a, d)

Crepe gefüllt mit hausgebeiztem Lachs dazu Honig-Dillsenfauce (b, f, g)

Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert (d)

Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich (d, b)

Krabbencocktail (b, c, f,)

Hauptgang

Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten

an leichter Pfeffersauce, (j)

dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin (b)

und

Lachsschaumklößchen (b)

in Rieslingsauce (b, j)

dazu Schmorgemüse und Reis (j)

Dessertbüffet

Salat von frischen Früchten,

Mousse au chocolat

Joghurtmousse im Mangomantel an Himbeermark (b)

Lieferbedingungen

- ❖ *Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch Geschirr und Besteck zur Verfügung
Der Preis wird mit 1,00 € pro Gedeck inklusive Reinigung berechnet.*
- ❖ *Fehlende oder zerbrochene Teile müssen wir Ihnen leider berechnen.*
- ❖ *Die bei Ihrer Auftragsbestätigung angegebene Personenzahl ist bindend und bildet die
Rechnungsgrundlage.*
- ❖ *Wir erlauben uns Ihnen einen entfernungsabhängigen Lieferzuschlag zu berechnen.*
- ❖ *Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*
- ❖ *Die Rechnungen sind binnen 1 Woche nach Rechnungseingang
ohne Abzug zu zahlen.*

Zusatz und Inhaltsstoffe Allergene

- | | |
|--|--|
| 1. <i>mit Süßungsmittel (E 950-E954, E 957,E959)</i> | a <i>Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse</i> |
| 1. <i>mit Farbstoff</i>
<i>(E 100- E 180 sowie beta Carotin und Riboflavin)</i> | b <i>Milch und Milcherzeugnisse</i> |
| 2. <i>mit Konservierungsstoff (Sorbinsäure)</i> | c <i>Krebstiere und Krebstiererzeugnisse</i> |
| 3. <i>mit Coffein</i> | d <i>Fisch und Fischerzeugnisse</i> |
| 4. <i>mit Geschmacksverstärker (E 249- E 250)</i> | e <i>Weichtiere und Weichtiererzeugnisse</i> |
| 5. <i>mit Nitritpöckelsalz</i> | f <i>Eier und Eierzeugnisse</i> |
| 6. <i>mit Phosphat</i> | g <i>Senf und Senferzeugnisse</i> |
| 7. <i>mit Antioxidationsmittel</i> | h <i>Sesam und Sesamerzeugnisse</i> |
| | i <i>Soja und Sojaerzeugnis</i> |
| | j <i>Sellerie und Sellerieerzeugnisse</i> |
| | k <i>Schalenfrüchte</i> |
| | l <i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</i> |
| | m <i>Schwefeldioxid und Sulfid</i> |
| | n <i>Lupinen und Lupinenerzeugnisse</i> |