

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

**Gerd Güthlin**    Telefon :0049 (0) 76 21/6 25 17 \* Web [www.drei-laender-blick.de](http://www.drei-laender-blick.de)  
Telefax :0049 (0) 76 21/6 25 21 \* E-Mail [info@drei-laender-blick.de](mailto:info@drei-laender-blick.de)

Bankverbindung: Sparkasse Markgräflerland Weil a. Rh. Kto. Nr. 7-184 815 BLZ 683 518 65

Ein gern besuchtes Lokal mit schönster Aussicht Gut bürgerl. Küche Saisonspezialitäten und erstklassige Weine  
Ruhetag: Dienstag u. Mittwoch ★ Bacchus Stube ★ gemütlicher Panoramaraum ★ überdachte Terrasse ★ Parkplätze

Gasthaus Dreiländerblick, Gerd Güthlin, Langgaß 2 D-79576 Weil am Rhein-Ötlingen

Aktuell Mai 17

# *Menüvorschläge*

*für*

*Ihren Anlass*

## Menüvorschläge für Ihren Anlass

Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Hiermit erhalten Sie Menüvorschläge mit einzelnen Gerichten zur Auswahl, sowie vollständige Menüs zur Anregung, wobei diese nicht verbindlich sind. Wir hoffen damit Ihren Wunsch getroffen zu haben.

**Preis 1 für einzelne Gerichte**

**Preis 2 für ein einheitliches Menü mit mindestens 3 Speisefolgen**

**wobei der Beilagensalat im Menü nicht als Speisefolge zählt.**

Diese Menüvorschläge sind **ausschließlich** für Gesellschaften die **ein einheitliches Menü** zur Auswahl nehmen. Wenn Sie mehrere Gerichte zur Auswahl möchten, können wir Ihnen gerne einen aktuellen Auszug aus unserer Speisekarte zukommen lassen, wo Sie Gerichte auch als Menü kombinieren können.

Falls Sie dennoch Änderungen möchten, sind wir zur Menüabstimmung nach Ihrem Wunsch gerne bereit, diese mit Ihnen zu besprechen.

**Damit wir auch die Zeit für Sie haben, bitten wir Sie mindesten 10 Tage vor Ihrem Anlass, einen Termin zur Absprache mit uns zu vereinbaren.**

*Ihr Dreiländerblick - Team freut sich auf Sie!*

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

## Kaffeetafel

Sie können die Torten und Kuchen für Ihre Kaffeetafel selbst mitbringen.

Für das Kaffeegedeck berechnen wir pro Person 2,00 € und für eine Kanne Kaffee 18,40 € (8 Tassen).

Für das Kuchenbuffet haben wir selbstverständlich Tortenplatten und Tortenschaufel vom Hause.

Ihre Kuchen können Sie gerne am Vorabend Ihrer Feier vor 19<sup>00</sup> Uhr bei uns abgeben. **Bitte sorgen Sie dafür, dass der Kuchen in verschlossenen Behältern (Kartons) geliefert wird und diese mit Namen beschriftet sind.**

Falls Sie den Kuchen nicht am selben Abend mit nach Hause nehmen wollen, können Sie ihn über Nacht bei uns kühl gestellt lassen. Wir bitten Sie, den Kuchen am darauf folgenden Vormittag bis 11<sup>30</sup> Uhr oder ab 14<sup>00</sup> Uhr zu holen.

## Tischplan

Den Tischplan erhalten Sie von uns nach der gewünschten Tischordnung.

## Blumengestecke

Blumengestecke können Sie selbst mitbringen oder wir besorgen Ihnen welche, für 25,00 € pro Gesteck bei unserer Hausgärtnerei. Die Gestecke können Sie selbstverständlich mitnehmen.

Zur Blumendekoration stellen wir Ihnen passende Kerzen auf Ihre Tafel.

## Menükarten

Wir drucken nach unserer Vorlage Menükarten für Ihren Anlass mit Ihrem Namen.

- Bis 15 Stück 24,00 €
- Ab 16 Stück 1,00 € für jede weitere Menükarte

## Gästekarte

**Bitte teilen Sie uns die garantierte Teilnehmerzahl mindestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese Teilnehmerzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung, jedoch mindestens 60% des Menüpreises.**

## Kinder

Wir empfehlen unsere reichhaltige Kinderspeisekarte, oder Sie bestellen für die Kinder eine halbe Portion von Ihrem ausgesuchten Menü.

Kinder ab 3 Jahren, welche mit den Eltern mitessen, berechnen wir pro Gedeck 1,50 €.

Kinderstühle sind nach Wunsch und auf Vormerkung erhältlich.

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

## Suppen

	<u>Preis 1</u>	<u>Preis 2</u>
Kraftbrühe mit Nüdeli	4,50 €	4,20 €
Kraftbrühe mit Eierstich	4,50 €	4,20 €
Kraftbrühe mit Eierflädle	4,50 €	4,20 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	5,00 €	4,50 €
Gemüsebrühe mit Sesamflädle (Vegetarisch)	4,50 €	4,20 €
Lauchcremesüppchen	4,80 €	4,50 €
Geflügelcremesüppchen mit Spargelstücken	6,00 €	5,70 €
Steinpilzsaftsüppchen	6,00 €	5,70 €
Champignoncremesüppchen	5,50 €	5,20 €
Bärlauchrahmsüppchen mit Lachsstreifen (Saison) Apr./Mai	6,50 €	6,50 €
Brokkolisüppchen mit Lachsstreifen	6,50 €	6,50 €
Kürbisrahmsüppchen mit Röstkernen (Saison) Okt./Nov.	5,50 €	5,20 €
Frisches Spargelcremesüppchen (Saison)	6,00 €	5,70 €
Lammsüppchen „Conti“ mit Gin (Saison)	6,00 €	5,70 €
Frisches Wildrahmsüppchen mit Gin und Waldpilzen (Saison)	6,00 €	5,70 €

## Frische Salate in verschiedenen Variationen

Grüner Salat mit French Dressing oder Ital. Dressing	4,00 €	
Frische Gartensalate der Saison (gemischter Salat)	5,00 €	
Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Karottenstreifen, Champignons, Radieschen (Ersatzweise auch Rettich)	4,70 €	
Feldsalat mit Lardons von Speck und Croutons (Saison)	7,00 €	
Verschiedene Blattsalate an Walnussdressing mit Tranchen von warmen Entenbrüstchen	13,50 €	13,00 €
Frischer Champignonsalat mit Brokkoli und Tomaten an Italienischem Dressing (Vegetarisch)	9,50 €	9,00 €
Tomaten - Mozzarellaalat mit verschiedenen Blattsalaten an Balsamicodressing (Vegetarisch)	7,50 €	6,50 €
Fruchtiger Waldorfsalat Sellerie in Zitronen- Creme fraiche Dressing mit Weintrauben, Orangen, Apfel, (Vegetarisch)	6,50 €	6,00 €

**Menüpreis 1 für einzelne Gerichte. Menüpreis 2 mit mindestens 3 Speisefolgen, wobei der Beilagensalat im Menü nicht als Speisefolge zählt.**

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

## Kalte Vorspeisen

	<u>Preis 1</u>	<u>Preis 2</u>
Norweger Räucherlachs „garniert“ dazu Sahnemeerrettich	11,00 €	10,50 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich „garniert“	9,50 €	9,00 €
Tartar vom Räucherlachs im Söbli von Kräuterfrischkäse	11,00 €	10,50 €
Feine Geflügelterrinen in feinem Quittensöbli garniert mit Waldorfsalat	11,00 €	10,50 €
Feine Wildterrinen in Cumberlandsauce garniert mit Waldorfsalat (nur in den Wintermonaten)	11,00 €	10,50 €
Frische Honigmelone mit dünn geschnittenem rohen Schinken oder gemischtem Schinken (gek. Bauernschinken)	11,50 €	11,00 €
Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette (Saison)	13,50 €	13,00 €
Spargelsalat Exquisit mit Schinken, Tomaten, Spargelstücken, Champignons und Thousand Island Dressing (Saison)	14,50 €	14,00 €
<b><u>Vorspeisenteller Exquisit (Kreation von feinen Delikatessen)</u></b> Geflügelterrinen, marinierte Entenbrusttranchen, roher Schinken, Räucherlachs, Forellenfilet, Waldorfsalat, Sahnemeerrettich und Cumberlandsauce	14,50 €	14,00 €

**Zur Spargelsaison empfehlen wir unsere Spargelsalate als Vorspeise**

**Zu allen Vorspeisen reichen wir  
wahlweise Toast oder frisches Stangenbrot**

**Menüpreis 1 für einzelne Gerichte. Menüpreis 2 mit mindestens  
3 Speisefolgen, wobei der Beilagensalat im Menü nicht als Speisefolge zählt.**

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

## Warme Vorspeisen

	<u>Preis 1</u>	<u>Preis 2</u>
Warmes Lauchtörtchen mit Schinken und Käse	5,00 €	5,00 €
Warmes Gemüsetörtchen	5,00 €	5,00 €
Crepes gefüllt mit Duxelles von Champignons und Schinken in Brokkolirahm	8,50 €	8,50 €
Crepes mit Tomaten, Champignons, Lauch und Kräuter gefüllt an einer Tomatenbasilikumsauce (Vegetarisch)	8,50 €	8,50 €
Buntes Nudelnest an einer feinen Steinpilzsahnesauce	10,50 €	10,00 €
Grüne Teigtaschen mit Käsespinatfüllung in Sahnesauce mit Streifen von Räucherlachs (Vegetarisch)	10,50 €	10,00 €
Gefüllte Champignonköpfe mit Roquefortcreme dazu Blattspinat und Sauce Aurora	9,50 €	9,50 €
Frische Lachsschaumklößchen in Safransauce dazu frischer Blattspinat und Schlosskartoffeln	12,50 €	12,00 €
Eglifilet in Estragonsauce dazu Rissoléekartoffeln	16,00 €	15,50 €
Eglifilet in feiner Schnittlauchsauce dazu buntes Nudelnest	16,00 €	15,50 €
Hausgemachte Roulade vom Zander mit feiner Füllung in Sauce Hollandaise dazu Rissoléekartoffeln	13,00 €	12,50 €
Gefüllte Seezungenröllchen garniert mit Shrimps im Langustensößli dazu Butterreis	15,00 €	14,50 €

**Menüpreis 1 für einzelne Gerichte. Menüpreis 2 mit mindestens 3 Speisefolgen, wobei der Beilagensalat im Menü nicht als Speisefolge zählt.**

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

## Hauptgerichte

	<u>Preis 1</u>	<u>Preis 2</u>
Schweinerücken „Woronow“ am Stück gebraten, tranchiert in feiner Sauce mit Gurkenstreifen, Speck, Zwiebeln und frischen Champignons	17,00 €	16,00 €
Ofenfrischer Kalbsbraten in Rahmsauce mit Cremechampignons	19,50 €	18,50 €
Ofenfrischer Kalbsbraten und Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Cremechampignons (ab 10 Personen)	18,50 €	17,50 €
Zarte Schweinemedallions vom Filet in Cognacrahmsauce mit frischen Champignons und Pfifferlingen	20,50 €	20,00 €
Zarte Schweinemedallions vom Filet in Morchelrahmsauce	23,00 €	22,50 €
Zarte Schweinemedallions vom Filet in Sauce provencale	20,00 €	19,00 €
Zartes Kalbschnitzel in Brokkolirahm mit frischem Paprika und Champignons	23,00 €	22,00 €
Zartes Kalbschnitzel in Rahmsauce mit Cremechampignons	23,00 €	22,00 €
Zartes Kalbschnitzel in Steinpilzsauce	24,00 €	23,50 €
Zartes Kalbschnitzel po russki in feiner Sauce mit Steinpilzen, tomate concaseé Speck, Zwiebeln und Gurkenstreifen	24,00 €	23,50 €
Zartes Kalbschnitzel mit Kräuterchampignons und tomate concassée	23,00 €	22,00 €

**Zu allen Hauptgerichten reichen wir Butterspätzle,  
Pommes frites, Kartoffelkroketten und wahlweise mit gemischtem Salat  
oder frisches Gemüse der Saison ( Aufpreis Gemüse 1,00 €)**

**Gemüseplatte mit verschiedenen frischen Gemüse  
bis zu 5 Sorten  
Gemischter Salat der Saison**

**pro Person 6,00 €  
pro Person 5,00 €**

**Menüpreis 1 für einzelne Gerichte. Menüpreis 2 mit mindestens  
3 Speisefolgen, wobei der Beilagensalat im Menü nicht als Speisefolge zählt.**

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

## Spezialitäten

	<u>Preis 1</u>	<u>Preis 2</u>
Spanferkel knusprig gebraten mit feiner Sauce Ab 20 Personen wird ein ganzes Spanferkel am Tisch vorgezeigt	20,50 €	20,50 €
Zartes Lammfilet Florentiner Art in Kräuterrahmsauce	25,00 €	24,00 €
Zartes Lammfilet in Sauce provencale	25,00 €	24,00 €
Zarte Schweinemedallions vom Filet nach Art der Ötlinger Obstbauern in Calvadosrahm (Schinkenstreifen, Äpfel in Honig und Sauce Hollandaise überbacken)	21,50 €	21,00 €

## Beilagen wie zu den Hauptgerichten

## Fischgerichte

Eglifilet Müllerin oder in feiner Schnittlauchsauce	22,50 €	20,50 €
Lachsfilettranchen vom Grill oder gedämpft mit Kräuterbutter oder im Langustensößli	20,00 €	19,00 €
Hausgemachte Roulade vom Zander mit feiner Füllung in Sauce Hollandaise	18,50 €	18,50 €
Seezungenröllchen in Estragonsauce	22,00 €	21,00 €
Gefüllte Seezungenröllchen garniert mit Shrimps im Safransößli	22,00 €	21,00 €
Zanderfilet gebraten in Kräutersemmelbutter	19,50 €	18,50 €

**Zu allen Fischgerichten reichen wir Butterreis, Kartoffeln (Rissolée kartoffeln)  
und wahlweise Spinat und Brokkoli oder gemischter Salat**

**Menüpreis 1 für einzelne Gerichte. Menüpreis 2 mit mindestens  
3 Speisefolgen, wobei der Beilagensalat im Menü nicht als Speisefolge zählt.**



# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

## Dessert

	<u>Preis 1</u>	<u>Preis 2</u>
<b><u>Dreiländerblickbecher</u></b>		
Frischer Fruchtsalat mit Kirschlikör, Eis und Sahne	7,00 €	6,50 €
Hausgemachtes Eisparfait „Grand Marnier“	5,50 €	5,50 €
Hausgemachtes Zimtparfait mit Sahnehäubchen und heißen Sauerkirschen	6,50 €	6,50 €
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren oder Sauerkirschen	6,50 €	6,00 €
Eingelegte Waldbeeren mit Joghurtcreme	6,50 €	6,50 €
Creme Brûlée mit Vanilleeis	5,50 €	5,50 €
Karamelköpfl	5,50 €	5,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Sahne	7,00 €	6,50 €
Hausgemachtes Mousse au chocolat „garniert“	7,50 €	7,00 €
<b><u>Zitro – Cassissorbet</u></b>		
Sorbet Cassis und Zitrone mit frischen Früchten Eierlikör und Schlagsahne	7,50 €	7,00 €
<b><u>Waldfrieden</u></b>		
Einsamer Champignon auf weißer Schneelandschaft, umgeben von wilden Beeren in Rum, bedeckt mit Eiskugeln und Schneeflocken	8,00 €	7,70 €
<b><u>Dessertteller „Surprise“</u></b>		
Eine Komposition von Quark – Sauerkirschcremeeis, hausgemachtes Mousse au chocolat Soßenspiegel von Joghurtcreme und frischen Früchten „garniert	8,00 €	7,70 €
<b><u>Dessertteller „Dreiländerblick“</u></b>		
<b>Kreation aus drei Ländern</b>		
Creme Brûlée, Quark- Sauerkirsch Eiscreme, Meringue, Fruchtsalat hausgemachtes Mousse au chocolate	8,50 €	8,50 €

**In der Saison empfehlen wir frische Beeren in verschiedenen Variationen  
Frische Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren**

**Menüpreis 1 für einzelne Gerichte. Menüpreis 2 mit mindestens  
3 Speisefolgen, wobei der Beilagensalat im Menü nicht als Speisefolge zählt.**

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

*Kraftbrühe mit Eierstich*

*Verschiedene Blattsalate an Walnussdressing  
mit Tranchen von warmen Entenbrüstchen*

*Zartes Schweinemedailon vom Filet in Morchelrahmsauce  
dazu Butterspätzle, Kartoffelkroketten, pommes frites  
und frisches Gemüse der Saison*

*Dreiländerblickbecher*

*Frischer Fruchtsalat mit Eis, Kirschlikör und Sahne*

46,20 €

**Feldsalat und Rehschnitzel bieten wir nur in den Wintermonaten an!**

*Warmes Lauchtörtchen mit Schinken*

*Feiner Nüsslisalat mit warmen Lardons von Speck  
und Croutons*

*Zartes Rehschnitzel „Mirza“ in Wildrahmsauce mit Waldpilzen,  
gefülltem Apfel dazu frisches Apfelrotkraut und Schinkenrosenkohl,  
Butterspätzle, Kartoffelkroketten, pommes frites*

*Waldfrieden*

*Einsamer Champignon auf weißer Schneelandschaft  
umgeben von wilden Beeren in Rum  
bedeckt mit Eiskugeln und Schneeflocken*

49,20 €

*Vorspeisenteller „Exquisit“*

*Kreation von feinen Delikatessen*

*Geflügelterrine, marinierte Entenbrusttranchen,  
roher Schinken, Räucherlachs, geräucherte Forellenfilet,*

*Waldorfsalat, Sahnemeerrettich, Cumberlandsauce*

*Butter und Toast*

*Kraftbrühe mit Eierflädli*

*Frische Gartensalate*

*Zartes Schweinemedailon vom Filet nach Art der Ötlinger Obstbauern  
(Schinkenstreifen, Äpfel in Honig und mit Sauce Hollandaise überbacken)*

*Sauce Calvados*

*dazu Butterspätzle, Pommes dauphin,  
Pommes frites und feines Gemüse der Saison*

*Hausgemachtes Eisparfait „Grand Marnier“*

*49,70 €*

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

*Tartar vom Räucherlachs  
im Söbli von Kräuterfrischkäse*

*Feines Champignoncremesüppchen*

*Frische Gartensalate*

*Ein zartes Kalbsrückensteak Prinzeß mit Spargelspitzen „garniert“  
und Sauce Hollandaise dazu  
Butterspätzle, Pommes berny,  
und feines Gemüse der Saison*

*Dessertteller „Surprise“*

*Eine Komposition von  
Quark - Sauerkirschcremeeis, Mousse au chocolat,  
Joghurtcreme und frischen Früchte*

60,40 €

*Feine Geflügelterrinerne garniert  
mit Waldorfsalat in feinem Quittensöbli  
Butter und Toast*

*Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

*Zartes Kalbschnitzel in Rahmsauce mit Creme champignons dazu  
Butterspätzle, Kartoffelkroketten, Pommes frites  
und frisches Gemüse der Saison*

*Hausgemachtes Mousse au Chocolat „garniert“*

44,00 €

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

*Norweger Räucherlachs garniert  
dazu Butter und Toast*

*Kraftbrühe mit Einlage  
(Nüdeli, Flädle oder Eierstich)*

*Frische Champignonköpfler mit  
Roquefortcreme überbacken auf  
Blattspinat dazu Sauce Aurora*

*Frische Gartensalate*

*Schweinerücken Woronow am Stück  
gebraten in feiner Sauce mit Gurkenstreifen,  
Speck, Zwiebeln und frischen Champignons  
dazu*

*frisches Gemüse der Saison,  
Butterspätzle, Pommes frites  
und Kartoffelkroketten*

*Dreiländerblickbecher*

*Eis mit frischem Fruchtsalat, Kirschlikör und Sahne*

<i>Menü komplett</i>	<i>51,70 €</i>
<i>Menü ohne Räucherlachs</i>	<i>41,20 €</i>
<i>Menü ohne Champignonköpfe</i>	<i>42,20 €</i>
<i>Menü ohne Räucherlachs und Champignonköpfe</i>	<i>31,70 €</i>

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

*Frisches Geflügelcremesüppchen  
mit Spargelstücken*

*Crepes gefüllt mit Duxelles  
von Champignons in Brokkolirahm*

*Frische Gartensalate*

*Zartes Schweinemedailon vom Filet in Cognacrahmsauce  
mit frischen Champignons, Pfifferlingen  
dazu*

*Frisches Gemüse der Saison  
Butterspätzle, Pommes frites  
und Kartoffelkroketten*

*Hausgemachtes Eisparfait „Grand Marnier“*

<i>Menü komplett</i>	<i>44,70 €</i>
<i>Menü ohne Crepes</i>	<i>36,20 €</i>

*Feine Lauchcremesuppe*

*Frische Gartensalate*

*Ofenfrischer Kalbsbraten und Schweinerückenbraten  
in Rahmsauce mit Cremechampignons  
dazu*

*Frisches Gemüse der Saison  
Butterspätzle, Pommes frites  
und Kartoffelkroketten*

*29,30 €*

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

*Echter Räucherlachs garniert  
dazu Butter und Toast*

*Feine Flädlsuppe*

*Frische Gartensalate*

*Zartes Schweinemedailon vom Filet in Cognacrahmsauce mit  
frischen Champignons, Pfifferlingen  
dazu  
Butterspätzle, Pommes frites  
und Kartoffelkroketten*

*34,70 €*

*Warmes Lauchtörtchen mit Schinken*

*Frische Gartensalate*

*Schweinerücken „Woronow“ in feiner Sauce mit  
Gurkenstreifen, Speck, Zwiebeln und Champignons*

*dazu*

*Butterspätzle, Pommes frites  
und Kartoffelkroketten*

*Dreiländerblickbecher*

*Eis mit frischem Fruchtsalat, Kirschlikör und Sahne*

*27,50 €*

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

*Frische Honigmelone mit dünn  
geschnittenem Schinkenspeck  
dazu Butter und frisches Stangenbrot*

*Kraftbrühe mit Eierflädle*

*Frische Lachsschaumklößchen in Safransahne  
dazu frischer Blattspinat und Schlosskartoffeln*

*Frische Gartensalate*

*Kalbschnitzel po russki mit Steinpilzen,  
tomate concassée, Speck, Zwiebeln und Gurkenstreifen*

*dazu*

*Butterspätzle, Pommes berny  
und Pommes frites*

*Frischer Fruchtsalat mit Kirsch  
und Sahnehäubchen*

<i>Menü komplett</i>	<i>57,20 €</i>
<i>Menü ohne Lachsschaumklößchen</i>	<i>45,20 €</i>
<i>Menü ohne Honigmelone</i>	<i>46,20 €</i>
<i>Menü ohne Lachsschaumklößchen und Honigmelone</i>	<i>34,20 €</i>



## *Unsere Spezialität*

*Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

*Feine Crepes gefüllt mit Duxelles  
von Champignons in Brokkolirahmsauce*

*Grüner Salat  
mit French Dressing oder ital. Dressing*

*Frisches Spanferkel knusprig gebraten, mit feiner Sauce  
dazu*

*Feines Gemüse der Saison  
Pommes frites, Butterspätzle  
und Kartoffelkroketten*

*Eingelegte Waldbeeren mit Joghurtcreme*

<i>Menü komplett</i>	<i>44,00 €</i>
<i>Menü ohne Crepes</i>	<i>35,50 €</i>
<i>Ab 20 Personen wird ein ganzes Spanferkel am Tisch vorgezeigt</i>	

# Gasthaus Dreiländerblick 79576 Weil - Ötlingen

Tel. : 0 76 21/6 25 17 \* \* \* Fax : 0 76 21/6 25 21

*Kraftbrühe mit Eierstich*

*Verschiedene Blattsalate an Walnussdressing  
mit Tranchen von warmen Entenbrüstchen*

*Zartes Schweinemedallion vom Filet in Morchelrahmsauce  
dazu Butterspätzle, Kartoffelkroketten, Pommes frites  
und frisches Gemüse der Saison*

*Dreiländerblickbecher*

*Frischer Fruchtsalat mit Eis, Kirschlikör und Sahne*

46,20 €

*Frische Honigmelone mit dünn  
geschnittenem Schinkenspeck  
dazu Butter und frisches Stangenbrot*

*Kraftbrühe mit Eierstich*

*Frische Gartensalate*

*Zartes Schweinemedallion vom Filet in Cognacrahmsauce mit frischen Champignons,  
Pfifferlingen dazu Butterspätzle, Pommes frites,  
Kartoffelkroketten und frisches Gemüse der Saison*

*Zitro Cassisorbet*

*Sorbet Cassis und Zitrone mit frischen Früchten,  
Eierlikör und Schlagsahne*

47,20 €

*Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette*

*Frisches Spargelcremesüppchen*

*Zartes Lammfilet Florentiner Art  
in Kräuterrahmsauce und creme fraiche  
dazu Blattspinat, Gratin - Kartoffeln und Butterreis*

*Erdbeereisbecher „Romanoff“  
Erdbeeren, Vanilleis  
Grand Marnier - Likör und Sahne*

50,20 €

*Spargelsalat „Exquisit“  
mit Schinken, Tomaten, Spargelstücken, Champignons  
und Thousand Island Dressing*

*Grüner Salat  
mit French Dressing oder ital. Dressing*

*Zartes Schweinerückensteak „Luzerner Art „  
belegt mit Schinken, frischem Stangenspargel,  
Tomaten und Käse überbacken dazu  
Pommes dauphin und Butterspätzle*

*Frische Erdbeeren mit Sahne*

47,00 €

## *Frische Frühlingsalate*

### *Als Tellergericht*

*Frische Lachsschnitte vom Grill in pikanter  
Schnittlauchsauce mit frischem Stangenspargel  
dazu Butterreis und Risleékartoffeln*

## *Frische Erdbeeren mit Sahne*

38,70 €

*Kleine Portion warmer Stangenspargel mit  
hausgemachter Mayonnaise oder Sauce Hollandaise  
mit Schinken und Kartoffeln*

## *Frische Gartensalate*

*Zartes Schweinefilet in Morchelrahmsauce  
dazu Butterspätzle,  
Pommes frites und Kartoffelkroketten*

## *Frische Erdbeeren mit Sahne*

45,00 €