

„Baselblick“ das Gasthaus auf der Britsche

Harry und Nadine Krebs

Britschen 7/1

D- 79588 Efringen-Kirchen

Tel. 07628/339

Aus dem Ausland 0049 7628 339

E-Mail: baselblick@t-online.de

www.baselblick.de



Menükarte

Wir haben hier für Sie einige Einheits – Menü's
für Ihr Fest zusammengestellt
und hoffen Ihren Geschmack und Vorstellung
zu treffen.

Wir bereiten die Menü's ab 10 Personen für Sie zu.
Gerne können Sie auch andere Varianten zusammenstellen,
wir stehen Ihnen zur Seite
bei Ihrer Wahl oder Anregung.

Für Gruppen ab 14 Personen kein a la carte Service!
Gerne bereiten wir ein Einheitliches Gericht für Sie zu.

Menü 1

Champignoncremesuppe

**Gebackenes Zanderfilet in der Tempurahülle
auf Blattsalat**

Filetvariation „Baselblick“

**Zarte Rinder und Schweinefiletmedaillons
mit Gemüseplatte, Spätzle Pommes- frites
und Kroketten**

**Hausgemachte Panna Cotta
auf einem Himbeerspiegel
68,70 Euro**

Menü 2

Flädlisuppe

Gemischter Salat

Knuspriger Schweinebraten
mit Gemüseplatte,
Spätzle und Pommes- frites

Gemischtes Eis mit Sahne

39,80 Euro

Menü 3

Nudelsuppe

Gemischter Salat

**Zartes am Stück gebratenes Schweinefilet
mit Champignonrahmsoße,
Gemüseplatte, Spätzle, Kroketten
und Pommes- frites**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

45,00 Euro

Menü 4

Flädlisuppe

Gemischter Salat

Kalbshüfte am Stück gebraten

„a la creme“ mit

Gemüseplatte, Spätzle, Kroketten

und Pommes- frites

Hausgemachte Mousse au Chocolaté

48,70 Euro

Menü 5

Nudelsuppe

Gemischter Salat

„Bratenvariationen“

**Schweinefilet, Schweinebraten und Kalbsbraten
mit Champignonrahm.- und Bratensoße,
Gemüseplatte, Spätzle, Kroketten
und Pommes- frites**

Schwarzwälder Sauerkirschteller

51,90 Euro

Dieses Menü gibt's erst ab 25 Personen

Menü 6

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich und Toast

Blattsalat Mimosa

Kalbsrückensteak an Morchelrahmsoße

Gemüseplatte, Spätzle, Kroketten

und Pommes frites

Frischer Fruchtsalat

mit Sorbet vom Seebodenhof

71,00 Euro

Menü 7

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Rosa gebratene Entenbrust

an Grand Marnier Jus

Gemüseplatte, Kartoffelgratin

und Kroketten

Hausgemachtes Zimtparfait

mit eingelegten Zwetschgen

53,00 Euro

Menü 8

**Tomatencremesuppe
mit Gin

**Cantaloupe-Melone
mit Schwarzwälder Schinkenspeck

**„Chateau Briand“
am Stück zart rosa gebratenes Rinderfilet
mit Gemüseplatte
Spätzle, Krokettten und Pommes- frites

Dessertteller „Baselblick“

75,20 Euro

Menü 9

Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstich

**Geräucherter Fischteller
mit Steinofenbaguette**

**Medaillons vom Schweinefilet
an Steinpilzrahmsoße
Gemüseplatte, Spätzle, Kroketten
und Pommes- frites**

**Schokoküchlein mit warmen Sauerkirschen
und Vanilleeis**

61,20 Euro

Gerne können Sie Ihr Einheits-Menü zum Fest selbst zusammenstellen.

Wir wünschen viel Spaß bei der Auswahl.
Ihre Familie Krebs mit Team.

Suppen

Nudelsuppe	6,60 €
Flädlisuppe	7,10 €
Hochzeitssuppe mit Gemüse, Nüdeli und Grießklösschen	9,50 €
Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstich	8,00 €
Lauchcremesüppchen mit Flusskrebsfleisch	9,00 €
Tomatensuppe mit Gin	8,70 €
Champignoncremesuppe	7,20 €
Saisonale Suppe (fragen sie gerne nach)	

Vorspeisen

Cantaloupe- Melone mit Schwarzwälder Schinkenspeck	10,00 €
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich und Toast	13,50 €
Geräucherter Fischteller mit Steinofenbaguette	15,50 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Toast	11,40 €
Vitello Tonato (Kalbleisch an Thunfischsoße) und Steinofenbaguette	14,50 €
Spargelsalat an Vinaigrette mit Schinkenstreifen (saisonal)	12,00 €
Antipasti mit Steinofenbaguette (saisonal)	13,00 €

Salate

Gemischter Salat	7,50 €
Grüner Salat	7,50 €
Blattsalat „Mimosa“ mit Croutons und Speckwürfel	9,00 €
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	11,50 €
Blattsalat mit hausgemachten Frühlingsrollen	11,50 €
Blattsalat mit gebratenen Fischfilets	16,80 €
Gebackenes Zanderfilet in der Tempurahülle auf Blattsalat	15,00 €
Gebratene Pilze der Saison auf Blattsalat (11,50 €

Hauptgänge

Knuspriger Schweinebraten mit brauner Soße	19,80 €
Kalbshüfte am Stück gebraten „a la creme“	24,60 €
Zartes am Stück gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsoße	23,40 €
„Bratenvariationen“	30,00 €
(Schweinefilet, Kalbsbraten, Schweinebraten)	
mit Champignonrahmsoße und Bratensoße (erst ab 25 Personen)	
Kalbsrückensteak an Morelrahmsoße	40,00 €
Medaillons vom Schweinefilet an Steinpilzrahmsoße	29,00 €
Filetvariation „Baselblick“ Zarte Rind und Schweinefiletmedaillons	37,00 €
„Chateau Briand“ am Stück zart rosa gebratenes Rinderfilet	44,00 €
mit Kräuterhollandaise	
Rinderfiletsteak an einer feinen Rosmarinpfeffersoße	43,50 €
Schonend gegarter Rinderschmorbraten	26,40 €
Geschmorte Schweinebäckchen	23,00 €
Rosa gebratene Entenbrust an Grand Marnier Jus mit Kartoffelgratin	32,00 €
Zarte Hähnchenbrüstchen an Schalottensoße	23,00 €
Duett von der Rinder.- und Schweinelende zart rosa	39,00 €
am Stück gebraten mit Sauce béarnaise	

Zu allen Hauptgängen servieren wir für Sie
Gemüseplatten, Pommes- frites, Spätzle und Kroketten.

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne	5,40 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50 €
Schwarzwälder Sauerkirschteller mit Joghurt- Sauerkirsch- Eis	7,80 €
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet vom Seebodenhof	8,50 €
Dessertteller „Baselblick“ mit frischen Früchten, Eis, Caramelköpli und Mousse au Chocolat	12,50 €
Hausgemachte Mousse au Chocolat garniert	9,50 €
Hausgemachte Creme Brullee	8,00 €
Hausgemachte Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel	8,00 €
Schokoküchlein mit warmen Sauerkirschen und Vanilleeis	8,70 €
Hausgemachtes Sauerkirschparfait mit warmen Schattenmorellen	9,50 €
Hausgemachtes Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen	9,50 €
Hausgemachtes Grand- Marnier- Parfait mit Orangensalat	9,50 €

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,00 € pro Person.

Ab 01.00 Uhr berechnen wir einen Stundensatz von 50,00 €

Bei Änderung der Personenanzahl bitte umgehend melden,
sonst sind wir gezwungen 50% des Menüpreises zu berechnen!

Bei Allergien und Intoleranzen sprechen sie bitte mit uns

Einheitsessen für Gruppen ab 14 Personen

Kollegenplatte:

Schnitzel vom Schweinerücken mit verschiedenen Soßen, Pommes- Frites, Spätzle und gemischter Salat

24,00 €

Alle aus einem Topf:

Putengeschnetzeltes „Jäger Art“ mit Spätzle und gemischem Salat

23,50 €

Wanderfreunde:

Wurstsalat / Rindfleischsalat / Käsesalat

mit Bratkartoffeln

18,50 €

Markgräfler Klassiker:

Schäufele mit Kartoffelsalat, Meerrettichsoße und grünem Salat

17,50 €

Gerne können sie auch aus unserer aktuellen Speisekarte ein Gericht für alle aussuchen.

www.baselblick.de/Unsere-Speisekarte

Gasthaus Baselblick Inh: Familie Harry Krebs Britschen 7/1 79588 Efringen-Kirchen
Ihr Menü für Ihren Anlass

Name:..... Personenzahl:..... Tel:.....

Tag der
Bewirtung:..... Uhrzeit:..... Anlass:.....

Suppe:.....

Salat.....

Vorspeise:.....

Hauptgang:.....

.....
Dessert:.....

Sonstige Wünsche:.....

.....
Für mitgebrachte Kuchen und Torten übernehmen wir keinerlei Haftung!
(Gedeckpreis 2,50 €)

Ab 01.00 Uhr berechnen wir einen Stundensatz von 50.00 €
Bitte sehen sie uns nach, dass Sonntagmittag nur bis 16.00 Uhr gefeiert
werden kann.

Öffnungszeiten: Mi. – Sa. 11.30 -14.30 und 17.00 – 23,00 So. 11.30 – 20.30
oder nach Absprache.

Bei Änderung der Personenanzahl bitte umgehend melden,
sonst sind wir gezwungen 50% des Menüpreises zu berechnen!

Alle Preise sind inklusiv Preise pro Person.

Datum und Unterschrift:.....