

„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

Flädliuppe

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

Flädliuppe

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 Sauerkirchteller

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, Kroketten 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 €
Flädlsuppe	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 €
Kalbshälfte am Stück gebraten „a la creme“	24,60 €
Zartes am Stück gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsoße	23,40 €
„Bratenvariationen“ (Schweinefilet, Kalbsbraten, Schweinebraten) mit Champignonrahmsoße und Bratensoße (erst ab 25 Personen)	30,00 €
Kalbsrückensteak an Morchelrahmsoße	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 mit Kräuterhollandaise	44,00 €
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 am Stück gebraten mit Sauce béarnaise	39,00 €

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“	12,50 €
mit frischen Früchten, Eis, Caramelköpli und Mousse au Chocolat	
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 Sauerkirchparfait 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 gemischtem 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

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:.....