

Gasthaus "Zur Schnecke" in Kandern

mit Hotel im Markgräflerland - der Toskana Deutschlands

Weihnachten 2010

[Öffnungszeiten Weihnachten + Jahreswende = Heiligabend geschlossen, 1. + 2. Weihnachtstag von 11:00 Uhr bis 16:30 Uhr offen, Silvester ab 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr offen, Neujahr ab 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr offen]

Menüs	EUR
Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen [zu allen Menüs]	
* gemischter Braten vom Rind und Kalb in Rahmsauce dazu Apfelrotkraut und Kroketten EUR 19,80 oder	19,80
* Hirschkalbschnitzel in Sauerkirschsauce dazu Preiselbeeren, Gemüsegar nitur und Haselnuss spätzle	24,50
* Vanilleeis mit eingelegten Rumtopf früchten nach altem Hausrezept [zu allen Menüs]	2,50
Vegetarisches Menü	EUR
* Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen vegetarisches Potpourri auf Gemüserahmsauce mit Kräuterklößchen, Gemüsegnocchis, Maultäschchen, Schupfnudeln und Kartoffel-Gemüse- Rolle Vanilleeis mit eingelegten Rumtopf früchten	20,80
Vorspeisen	EUR
* Kraftbrühe mit Kräuterflädle	2,50
Kürbisrahmsuppe	3,90
Badische Schneckenrahmsuppe mit Sahnehäubchen	4,60

Hauptspeisen	EUR
*	
Knusprig gebratene Weihnachtsgans dazu Apfelrotkohl, Maronen, Bratapfel und Kartoffelklöße	16,60
Schweinerückensteak 'Walliser Art' überbacken mit Tomaten und Raclettekäse dazu pommes frites und Salat	17,80
Kalbssahneragout mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle und Salate der Saison	14,80 1/2 = 12,50
Rumpsteak vom Markgräfler Land gebraten, Zwiebeln oder Kräuterbutter dazu feines Gemüse und pommes frites	18,50
Gamsbraten von der Jagd vom Blauen in Wildrahmsauce dazu Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Krokette	17,80 1/2 = 14,80
Rehrückenfilet rosa gebraten aus heimischer Jagd in feiner Pfifferlingsrahmsauce, Preiselbeeren hausgemachte Spätzle und Salate der Saison	24,50 1/2 = 19,80
Wiener Schnitzel vom Kalb dazu pommes frites und Salat	15,10 1/2 = 12,50
Fisch	
*	
Zanderfilet gebraten in Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	17,80 1/2 = 15,20
Vegetarisches	
*	
Vegetarisches Potpourri auf Gemüserahmsauce mit Kräuterklößchen, Gemüsegnocchis, Maultäschchen, Kartoffel-Gemüse- Rolle und Schupfnudeln garniert mit frischem Gemüse	13,80
Linsen-Nuß-Küchle auf Currygemüse dazu Salate der Saison	11,80