



Feste feiern- in Harmonie mit der Natur



Unsere Menü- und Bankettvorschläge

Alte Post
das Wein- und Seminarhotel
Posthalterweg / An der B3
79379 Müllheim

Tel: 07631/1787-0
Fax: 07631/1787-87
eMail: info@alte-post.net
www.alte-post.net

Mahlzeiten sind im Leben,
was Sterne am Himmel in mondloser Nacht
Jeremias Gotthelf

Feste feiern - in Harmonie mit der Natur

In einer Zeit, in der Konsum und Schnellebigkeit unser Leben bestimmen, versuchen wir, innezuhalten und uns auf die wahren Werte der Gastlichkeit zu besinnen.

Freundlicher, individueller Umgang, eine kreative, lustvolle Küchenkunst und umweltgerechtes Handeln sind unser Credo, das Ihrer Veranstaltung den entsprechenden Rahmen bietet.

In unserer Küchenphilosophie legen wir großen Wert auf regionale und saisonale Gerichte.

Wir freuen uns, unser Gemüse, Obst und Salate aus kontrolliertem Anbau von Gemüsebauern und Demeterhöfen aus der näheren Umgebung zu beziehen. Das Fleisch, welches in unserer Naturküche verarbeitet wird, stammt aus den Bauernhöfen der Region.

In unserem breit gefächerten Weinangebot findet sich auch der passende Begleiter zu Ihrem Menü von Winzern und Gutsabfüllern ersten Ranges.

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü oder Buffet zuhause, auf Wunsch natürlich auch mit Tischtuch, Geschirr und passender Dekoration.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge verstehen sich lediglich als Anregung.

Aus den Bausteinen können Sie sich selbst ein Menü frei nach Ihrer Vorstellung kreieren.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen sowie die passende Weinempfehlung zu Ihrem Menü stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Ein Gedanke:

Wir müssen in unserer hektischen Zeit wieder das Bewusstsein dafür wecken, dass nicht die kostspieligen Ereignisse das Außergewöhnliche der Gastronomie ausmachen, sondern die wertvollen Eigenschaften der Frische und Natürlichkeit.

Ihre Familie Heinrich Mack
und das Team der Alten Post

Canapés und Crostini

pro Stück

Canapee= Baguettescheibe (Winzerbaguette)

Crostini= Geröstete Baguettescheibe belegt

Capanees

Mit hausgebeizter Gewürzlachs und Meerrettichmousse	€ 3,00
Mit Avocadomus und Shrimps	€ 3,00
Mit Entenbruststreifen und Preiselbeeren	€ 3,00
Mit Roastbeef und Sauce Remoulade	€ 3,00
Mit Feigensenf und Bio- Bergkäse	€ 3,00

Crostini

Mit Auberginentatar und getrockneten Tomaten	€ 2,50
Mit Oliventapenade	€ 2,50
Mit Kräuterfrischkäse und Früchtechutney	€ 2,50
Mit Tomaten und Basilikum	€ 2,50
Mit Thunfisch und Kapern	€ 2,50
Mit Parmesanmousse und Schwarzwälder Schinken	€ 3,00

Fingerfood

Cornettes mit Kalbstartare	€ 3,00
Cornettes mit Thunfisch und Avocado	€ 3,00
Cornettes mit Tafelspitz und Salzavede	€ 3,00
Cornettes gefüllt mit Kräuterfrischkäsecreme	€ 3,00
Kalbfleischbällchen (50g) mit Kräuter- Senf Creme Fraiche	€ 2,00
Auberginen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Reis gefüllt	€ 1,50
Kressemousse im Cannelloni	€ 2,00
Rindfleischsülze mit Radischenvinaigrette im Glas	€ 2,00
Lachscreperoulade	€ 2,00
Raratouille im Wan Tan Körbchen mit Feta	€ 2,50
Parmesanmousse mit Schwarzwälder Schinken	€ 2,50

Warme Snacks

Mini Flammkuchen oder Mini Pizzen	€ 1,50
Schinkengipfel	€ 2,00
Käseküchle	€ 2,00
Hefeschnecken mit Spinat, Oliven und Pinienkernen	€ 2,00
Butterstangen mit Sesam, Mohn und Käse	€ 2,00
Ochsenchwanzragout mit Kartoffelselleriepüree im Glas	€ 3,00
Polenta- Oliven- getrocknete Tomaten- Spieß	€ 1,50
Spinatbiskuitroulade mit Frischkäsefüllung	€ 1,50
Blutwurststrudel auf Lauchsalat mit grüner Meerrettichsauce	€ 2,00
Riesengarnele auf Nudelpestosalat	€ 4,50
Fischbällchen (50g) mit Wurzelgemüse und Chilidip	€ 2,50

Süße Teilchen

Muffins mit Schokolade, Apfel oder Zimt	€ 2,50
Tartletts mit Früchten der Saison	€ 3,00
Obstspieße 100g Obst	€ 2,50

Der Frühling

Nichts gleicht dem andern,
jedes hat seinen Sinn in sich.
Natur will Vielfalt,
schwelgt in Farben,
haßt Eintönigkeit;
sie schafft im Überfluß,
sie prunkt mit Formen,
ist überreich im Schaffen
und bildet alles aus sich heraus.



Menü I

Horbener Ziegenfrischkäse
auf Frühlingskräutersalat

Lachsmaultäschle auf Gemüselinsen mit Balsamico

Krustenbraten vom Spanferkel,
Kräutersenfauce, Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin

Mascarponetörtchen
mit Sauerrahm- Rhabarbereis

Menü komplett	€ 44,00
Ohne Zwischengang	€ 32,00

Menü II

Blumenkohlparfait mit Petersiliengelee
und grillierter Jacobsmuschel

Kräuterschaumsüppchen
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäsecrouton

Geschmorte Milchkalbsschulter aus dem Ofen,
Kerbelrahmsauce, Spätzle vom Brett und Marktgemüse

Törtchen von Gianduja mit Gewürzapfel
und Sorbet von grünem Apfel

Menü komplett	€ 48,00
ohne Suppe	€ 40,00

Menü III

Mousse von geräucherter Schwarzwaldforelle
und Lachs mit Forellencaviarcreme

Cannelloni mit Spinat- Frischkäsefüllung
auf sautiertem Sesam- Lauch

Keule vom Weidelamm mit Knoblauch und Rosmarin gebraten,
Bohnencassoulette, Kartoffelterrine

Variation von der Erdbeere

Menü komplett	€ 47,00
Ohne Zwischengang	€ 36,00

Wir kaufen unseren Bio- Spargel
beim Demeter Produzenten Klaus Vorgrimmler, Munzingen

Zur Spargelzeit

Vorspeisen

Triologie vom Spargel Klaus Vorgrimmler

Spargel Creme Brûlée
Spargelmousse mit Gewürzlachs
Spargelragout im Blätterteig € 14,50

Spargelsalat mit Limettenvinaigrette,
Fenchelschinken mit Coppa € 13,50

Portion Spargel (350g geschält) € 17,00
Mit Kartoffeln, Kratzete und Sauce Hollandaise € 5,00
Gemischter Schinken roh und gekocht € 5,00
Schnitzel vom Schwein paniert € 7,50

Ab 15 Personen unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot
Spargel satt.

Der Sommer

Ein Weizenfeld- reif zur Ernte,
die Last der Ernte beugt die Halme,
sie tragen die Frucht, die in einem langem
schweren Prozess des Wachsens herangereift ist.
Aus dem Boden hat sie die Kraft gesogen,
vom Regen wurde sie getränkt,
den Strahlen der Sonne hat sie sich ausgesetzt,
vom Wind wurde sie befruchtet.
Ein wunderbares Zusammenspiel vom Kräften
der Natur -
unterworfenem einem Ziel:
dem Hervorbringen von Frucht.



Menü I

Sommerlicher Salat mit Apfelbalsamico
und gerösteten Kernen

Suppe von gelber und roter Paprika
mit Zitronengras und Ingwer

Mais- Poulardenbrust mit Kräutern gebraten
auf Pfifferlingsrisotto, mediterranes Gemüse

Gazpacho von Sommerfrüchten mit Limonensorbet

Menü komplett	€ 40,00
Ohne Zwischengang	€ 32,00

Menü II

Spieß vom Kaninchen auf sommerlichem Salat
mit gehobeltem Parmesan

Rotbarbenfilet mit Rosmarin auf Ofentomatenravioli
mit weißem Tomatenschaum

Rücken von Hinterwälder Weiderind unter der Kräuter- Senfgremulata
Basilikumgnocci, Sommergemüse

Joghurt- Limettenmousse im Baumkuchenmantel
mit hausgemachtem Kirscheis

Menü komplett € 52,00
Ohne Zwischengang € 40,00

Menü III

Duo von Thunfisch und Gewürzlachs auf Avocadomus
mit Forellencaviarcreme

Weisse Tomatensuppe mit Basilikumnocken

Dreierlei vom Kalb
Rücken mit Gewürzen, Filet in der Sesam- Pfefferpanade
Geschmorte Hüfte mit Kartoffelpüree, Gemüse

Aprikosen- Pekannuss Crumble
mit Zitronen- Thymianeis

Menü komplett € 52,00
Ohne Suppe € 45,00

Der Herbst

Ich muß genau hinsehen,
dann erst erkenne ich die Einzelheiten;
dann erst werde ich betroffen von der Schönheit
und begreife die Einzigartigkeit
inmitten der Vielzahl.

Schon ein einzelnes Blatt
kann mir bedeutsam werden,
mich für sich einnehmen.

Ein Blatt, ein Mensch genügen,
werden Gaben für mich
lassen mich das Wunder der Schöpfung preisen.
Manchmal sehe ich das Leben.



Menü I

Petersilienwurzelterrinen mit Lachs an Quinoa- Gemüsetatar
und Kräutersauerrahm

Ravioli von getrockneten Tomaten und Oliven

Markgräfler Rehragout mit Champignons
Rahmwirsing, Serviettenknödel

Karamellierte Zwetschgente
mit Sabayone und Walnusseis

Menü komplett	€ 42,00
Ohne Zwischengang	€ 32,00

Menü II

Carpaccio von Atlantik Seeteufel und Saibling
mit gebackener Forellencaviar- Kartoffel

Birnen- Selleriesuppe mit Chilipflaumen

Kalbssteakhüfte mit Gewürzen gebraten
mit Pilzrahmsauce, Spätzle vom Brett und Marktgemüse

Mousse und Gelee von Quitte auf Zimtspekulatius
mit Vanille- Pekannusseis

Menü komplett	€ 49,00
Ohne Suppe	€ 43,00

Menü III

Mousse vom Hokkaidokürbis auf Rucolaspitzen
mit warmen Pflaumen

Kokos- Currysuppe mit Gemüse- Koreanderbällchen

Cannelloni mit Pilz- Spinatfüllung auf Mangoldgemüse

Karamellisierte Birnentarte
mit weißem Schokoladeneis

Menü komplett	€ 42,00
Ohne Suppe	€ 35,00

Der Winter

Reif und Schnee
haben sich auf die Zweige
der Sträucher gelegt.
Aber dennoch: die Früchte des Sommers
schmücken die winterlichen Zweige.
Die roten Beeren
trotzen der Kälte und dem Schnee.
An den kahlen Ästen
sind sie ein Triumph der Fruchtbarkeit.
Mitten im Winter.



Menü I

Knuspercannelloni mit Kresse mousse gefüllt
auf Beluga- Linsensalat mit Thymian und Elster- Apfel

Kartoffel- Meerrettichsuppe mit Tafelspitzwürfeln

Barbarie- Entenkeule mit Pumpernickel Grapefruitgremolata
Apfelrotkraut, Serviettenknödel

Topfennocken auf Gewürz- Mandarinenragout

Menü komplett	€ 40,00
Ohne Suppe	€ 32,00

Menü II

Freiland Feldsalat mit Balsamicodressing
und Kaiserstühler Fenchelschinken und Salami

Rehconsommé mit Gemüseravioli

Geschmorte Kalbskinnbäckchen in Spätburgundersauce
Kartoffel- Kürbispüree, gebratene Schwarzwurzeln

Tonkabohnen- Crème Brûlée mit Cassissorbet

Menü komplett	€ 42,00
ohne Suppe	€ 35,00

Menü III

Kohlroulade von Garnelen
auf Gemüse- Cous-Cous an Safranschaum

Parmesansuppe mit Olivengrissini
und Schwarzwälder Schinken

Aromatisiertes Hinterwälder Rinderfilet
auf Ochschwanzragout mit Schupfnudeln, Mandelbrokkoli

Terrine von Valrohna Schokolade im Baumkuchenmantel
mit Orangensorbet

Menü komplett	€ 60,00
ohne Vorspeise	€ 48,00
ohne Suppe	€ 53,00

Unsere vegetarische Küche

Menü

Gurken- Joghurtterrine mit Honig- Senfsauce
und Salatbouquet

Erbsen- Smoothie mit Meerrettichschaum

Paprika mit Pfifferlings Brotfüllung
auf gerührter Polenta mit Parmesansauce

Geeiste Aprikose mit Caramelcrème und Minzpesto

EUR 35,00

Menü

Marinierte Rote Bete mit Walnussvinaigrette
und Topinamburpüree

Suppe von gelben Linsen mit Kokosnussmilch
und Kreuzkümmeljoghurt

Saitan- Spinatroulade auf Kräuterpolenta
mit Vanillekarotten

Apfel- Tarte- Tartin
mit hausgemachtem Straciatellaeis

Menü komplett	€ 44,00
Ohne Suppe	€ 37,00

Vegetarisches Buffet

Suppe von gelben Linsen mit Kokosnussmilch
und Kreuzkümmeljoghurt

oder

Karotten- Ingwersuppe mit Perlgrauben

Verschiedene Rohkostsalate mit dreierlei Dressings

Quinoa- Linsentatar mit Paprika und Gurken

Kresse mousse im Wan Tan Korb

Apfel- Tofusalat mit getrockneten Früchten

Terrine von Karotten, Sellerie und Brokkoli mit Kressesauce

Ziegenfrischkäse mit Apfikosen- Pfefferchutney

Gefüllte Champignons

Cous Cous Salat mit Fenchelsalat in Orangenmarinade

Vegetarischer Wurstsalat

Bio-Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Parmesansauce

Kichererbsen- Gemüseragout „Marakesch“
mit Ingwer und Zitronengras und Bulgur

Kräuterquarkkückle mit Meerrettich
auf Rote Bete Gemüse mit Senfkörnern

Biskuitschnitte mit Beerenquarkcreme

Obstsalat in der Melone

Eis und Sorbet

Limetten- Joghurtmousse in Sesam Cannelloni

Crème Brûlée

Schokoladenkuchen

Dreierlei Biokäse mit Feigen und Zwetschgenchutney

EUR 45,00

Markgräfler Buffet

Rinderkraftbrühe
mit Flädle und Ochsenfleisch

Salate der Saison mit verschiedenen Saucen
Brotauswahl

Variation von Schwarzwaldforelle
(Terrine, Geräuchert, Marinierte Forelle)

Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette

Rehterrine mit Preiselbeerkompott

Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat im Glas

Schwarzwälder Schinken und Speck
Marinierter Schwartenmagen

Wurstsalat und Ochsenmaulsalat

Gefüllte Milchkalbsbrust mit Spätzle vom Brett und Gemüse vom Markt

Badische Hechtklösschen auf Blattspinat und Nudeln

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Kräuterquarkküchle auf Gemüseragout

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Eis- und Sorbetauswahl

Obstsalat

Biskuitroulade mit Mandel-Quarkmousse

Mousse von heller und dunkler Schokolade

EUR 45,00

Spezialitätenbuffet

Suppe nach Jahreszeit

Suppe von gelber Paprika mit Zitronengras und Ingwer(Sommer)

Suppe vom Hokkaidokürbis mit Perlgrauben (Herbst)

Steckrübensuppe mit Kressegremolata und Speckpflaumen (Winter)

Suppe von Frühlingskräutern (Frühjahr)

Salatbuffet

Verschiedene Rohkostsalate mit dreierlei Dressings
(Mediterranes Gemüse in Balsamico und frischen Kräutern)

Quinoa Tatar mit Auberginen und Oliven

Kressemousse im Knuspercannelloni

Ziegenfrischkäseterrine mit Tomaten und Oliven

Blumenkohlparfait mit Petersiliengelee und gebratenen Garnelen

Variation von Lachs und Thunfisch

Lachsmousse mit Safrangelee, Lachscreperoulade

Gewürzlachs, Lachssushi

Thunfisch in Sesam- Pfeffer, Thunfischtatar mit Sauerrahm,

Thunfischsushi

Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind mit Limonen, Olivenöl und
gehobeltem Parmesan

Geflügelroulade mit Spinat- Pilzfüllung und Tomaten- Dattel- Chutney

Gebackene Gemüsetäschle

Hauptgang

Kalbskrone mit Rosmarin und Gewürzen gebraten
Karotten, Kartoffelgratin und verschiedenes Gemüse

Ganzer Lachs in der Salzkruste gebacken

Kräuterkartoffeln und sautiertes Wurzelgemüse

Lammragout in Curry, Mandeln, Gemüse

Hausgemachte Limonenravioli auf Pinienblattspinat

Dessert

Das Beste vom Käsemarkt, Brotauswahl

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel

Tonkabohnen Creme Brûlée

Obstsalat in der Ananas

Beerenjoghurttörtchen

Eis und Sorbets

EUR 58,00

Dieses Buffet bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.