



MÄTTLE

WIRTSHAUS

—
MENÜVORSCHLÄGE
SOMMER 2020

für Gruppen ab 8 Personen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



APERITIF

Winzersekt, WEISS, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein	1,5l Magnumflasche	78,00
	0,75l Flasche	40,00
Champagner, Louis Roederer, Premier brut	0,75l Flasche	68,00
Nic's blended Gin, Edition Wiedmer & Thomas Henry Tonic Water, Zitrus	Glas	11,30
Brockmans Gin & Thomas Henry Tonic Water, geeiste Beere	Glas	10,60
Hausgemachter Eistee	0,7l Flasche	12,00

HÄPPCHEN

Set 1

Gougères – Käse Windbeutel
3 Stück pro Person
>> 5,00 pro Person

Set 2

Gougère – Käse Windbeutel
Lamm-Praline mit Minzjoghurt
Karotten Ingwer Suppe
>> 8,00 pro Person

Set 3

Gougère – Käse Windbeutel
Lamm-Praline mit Minzjoghurt
Karotten Ingwer Suppe
Falaffel
Lachsrillette, Röstbrot, Sauerampfer
>> 13,50 pro Person



MENU I

Doraden Ceviche mit Passionsfrucht Vinaigrette, Rote Bete und Labne | 18,50

Rinderfilet (150g) an Essig Schalotten Jus mit Artischocken, Paprika und frittiertes Polenta | 28,00

Pfirsich Himbeer Coupe mit Ingwereis und Rosmarin Crumble | 9,50

>> 55,50

MENU II

Minestrone mit Ricotta Ravioli und Basilikum | 8,50

Gebatene Forellenfilets mit Ingwer Zitronengras Butter, Chili und Gemüse Pakoras | 21,00

Île flottante – pochierter Eischnee, mit Vanillesauce, Karamell und gerösteten Mandeln | 6,50

>> 36,00

MENU III

Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen | 6,50

Knuspriger Pollo Fino mit gegrilltem Lauch, Datteltomaten und Fregola Sarda | 19,50

Profiterole mit Vanille Eis und Valrhona Schokoladensauce | 8,50

>> 34,50



MENU IV

Grüner Couscous mit gegrillter Zucchini, Pistazien Pesto und Avocadocreme | 12,00

Gegrillter Spitzkohl mit Beluga Linsen, Aubergine und Basilikum | 17,00

Cheese Cake mit marinierten Beeren und Pistazien Eis | 9,00

>> 38,00

MENU V

Gebratener Pulpo mit bunten Tomaten und Wassermelone | 18,00

Risotto mit frischen Pfifferlingen | 13,50

Kalbstafelspitz, rosa gebraten mit Mais, roter Paprika und cremige Polenta | 26,00

Milchschokoladen Parfait mit Haselnuss und gesalzenem Karamelleis | 10,50

>> 68,00



SONSTIGES

-Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf weiße Tischwäsche. Wenn Du trotzdem Tischwäsche für Deine Feier möchtest, so kostet dies EUR 1,- pro Person

AGBV's

- Die Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 8 Personen
 - Es kann nur ein einheitliches Menü gewählt werden
 - Die genaue, zu verrechnende Personenzahl muss spätestens 48h im Voraus per Mail durchgegeben werden
- Alle Buchungen werden auf Grundlage der „Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen“ abgeschlossen. Bitte fragen Sie nach diesen.

KONTAKT

Wirtshaus Mättle, Freiburger Str. 314, 79539 Lörrach
Tel.: +49 7621 588 43 00 | maettle@wio-group.de | www.maettle.de

Wiedmer Wio GmbH, Baslerstr. 20, 79639 Grenzach-Wyhlen
HRB 719572 | GF: Anna-Larissa Wiedmer, Nicolai P. Wiedmer, Rainer P. Wiedmer

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

