



MÄTTLE

WIRTSHAUS

—
MENÜVORSCHLÄGE
SOMMER 2022

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 GIN, Edition Wiedmer & Thomas Henry Tonic Water, Zitrus	Glas 11,30
NIC'RONI, unsere Lieblingsmischung des Klassikers "Negroni"	8cl 9,50
Hausgemachter Glühwein	Glas 6,00
Brockmans Gin & Thomas Henry Tonic Water, geeiste Beere	Glas 10,60
Hausgemachter Eistee	0,7l Flasche 12,00

HÄPPCHEN

Set 1 >> 6,00 pro Person

Gougères – Käse Windbeutel

3 Stück pro Person

Set 2 >> 8,00 pro Person

Gougère – Käse Windbeutel

Lamm-Praline mit Minzjoghurt

Karotten Ingwer Suppe

Set 3 >> 13,50 pro Person

Gougère – Käse Windbeutel

Lamm-Praline mit Minzjoghurt

Karotten Ingwer Suppe

Falaffel

Lachsrilette, Röstbrot, Sauerampfer



MENU I

Gemischte Blattsalate mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kernen

Rosa Kalbstafelspitz mit Brokkoli, Kräutersaitlingen und cremige Polenta

Profiterole mit Vanilleeis und Valrhona Schokoladensauce

>> 42,00

MENU II

Cremiger Burrata mit Charentais Melone, Basilikum und Pistazien

Minestrone mit Basilikum Ravioli

Knuspriges Pollo Fino mit Blumenkohl, Pfifferlingen und Kartoffel Gnocchi

Blaubeeren mit Verveinemousse, Hafercumble und Joghurt-Eis

3 Gänge ohne Suppe >> 57,00

4 Gänge >> 65,00

MENU III

Tatar von der Rinderhüfte mit rote Bete, Eigelb und Wasabi

Medaillon vom Bretonischen Seeteufel mit Fenchel und Datteltomaten

Geschmorte Ochsenbacke mit cremiger Polenta, Mangold und Zwiebel

Kirsch Coupe mit Tonka Eis und Kirsch Granité

3 Gänge ohne Kabeljau >> 58,00

4 Gänge >> 78,00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.



MENU IV

Geflämmte Lachsforelle mit eingelegtem Rettich und Estragon

Pfifferling Risotto mit gereiftem Parmesan und Kräutersalat

Rinderfilet an Essig Schalotten Jus, mit Karotten und Brokkoli

Kugel von Valrhona Schokolade mit Karamell, Aprikosen und Amaranth Krokant

3 Gänge >> 58,00

4 Gänge >> 74,00

GETRÄNKEPAUSCHALE

>Winzersekt WEISS oder ROSA, Edition Wiedmer, Schlossgut Istein

>Weissburgunder, kabinett, Schlossgut Istein

>Spätburgunder QbA, Schlossgut Istein

>Primitivo, Terre del Grico, Salento, Apulien

>Bier

>Wasser, alkoholfreie Getränke

>Kaffee, Espresso

>> 29,00 (Preis pro Person, Pauschale ist nur Tischweise buchbar!)



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

