



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten.

Für Ihre Festlichkeit haben wir für Sie einige Menüs als Beispiele zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie sich auch Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen und die einzelnen Gänge nach Ihrem Geschmack kombinieren. Bitte werfen Sie auch einen Blick auf unsere Speisekarte, selbstverständlich können Sie auch Gerichte oder Menüs von dort auswählen.

Bitte beachten Sie, dass bei einem mehrgängigen Menü der Preis des Hauptgerichtes sich reduziert.

Je nach Saison kann Ihr Menü ergänzt werden, beispielsweise durch: Spargel, Bärlauch, Erdbeeren, Himbeeren, Pfifferlinge, Kürbis, Wild... Werfen Sie einfach einen Blick auf unsere aktuelle Speisekarte, auf der Sie saisonale Spezialitäten sowie Sennhütten-Klassiker finden.

Für eine persönliche Menübesprechung stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung, bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir uns die nötige Zeit für Sie nehmen können.

- Diese Menüvorschläge bieten wir Ihnen ab einer Personenzahl von 10 Personen an.
- Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Kuchen mitbringen. Wir erlauben uns, 2,50 € pro Person für das Kuchengedeck zu berechnen.
- Gerne stellen wir Ihnen unsere Blumendekoration für 5,00 € (pro Glas) zur Verfügung.
- Außerdem bieten wir gerne unsere Menükarten für 3,00 €/ Stück an.
- Die Gästeanzahl, welche Sie uns bis 2 Tage vor Veranstaltung mitteilen, werden wir Ihnen in Rechnung stellen. Sollte sich Ihre Personenzahl am Veranstaltungstag reduzieren, behalten wir uns vor 80% des vereinbarten Menüpreises in Rechnung zu stellen.
- Preisänderungen von ca. 3- 5 % bleiben uns vorbehalten.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen bei der Planung und Ausführung Ihrer Festlichkeit mit unserer Erfahrung zur Verfügung.

Öffnungszeiten: 11.00 bis 22.00 Uhr bei Anlässen und Feiern bis 24.00 Uhr

Ihre Familie Grether und das gesamte Sennhütten-Team



Restaurant- Hotel Sennhütte  
Tel. (+49) 7629 91020

Schwand Nr. 14  
info@sennhuetten.com

79692 Kleines Wiesental  
www.sennhuetten.com

Menü 1: 3- Gänge 37,00 €

Sellerieschaumsuppe 6,00 €

\*\*\*

Geschmorte Kalbshaxe | Pilzrahmsauce | Gemüse | Spätzle | Pommes frites  
24,50 €

\*\*\*

Sennhüttenwirts Kirschwasserbömbli 8,00 €

Menü 2: 4- Gänge 39,00 €

Nudelsuppe 6,00 €

\*\*\*

Gemischter Salat 5,80 €

\*\*\*

Kalb-, Schwein- und Rinderbraten , Schmorsauce, Rahmsauce, Gemüse,  
Spätzle, Kroketten 23,50 (ab 15 Erwachsenen Personen)

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, heißer Schokoladensauce, Sahne, Mandeln  
7,20 €

Menü 3: 4- Gänge 41,00 €

Badische Flädlesupe 6,00 €

\*\*\*

Blattsalate „Badische Art“

Schinkenspeckstreifen | Croutons | Walnüsse 8,50 €

\*\*\*

Schweinerücken | Kräuter-Senf-Kruste | Gemüse  
Spätzle | Kartoffelgratin 22,00 €

\*\*\*

Hausgemachte Creme Karamell | Früchte der Saison  
Sahne |Mandeln 8,00€

Menü 4: 4- Gänge 58,00 €

Hausgeräucherter Hinterwälder Rinder Schinken  
Sennhüttenwirts Frischkäse | Holunder-Vinaigrette 14,00 €

\*\*\*

Pochiertes Land-Ei | Kräuterrisotto | Nussbutter 14,50 €

\*\*\*

Geschmorte Rinderbacke | Spätburgunder-Schmorsauce | Gemüse |  
Spätzle | Kartoffelgratin 24,00 €

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse | Ananas-Kompott | Mango-Sorbet 10,00 €

Menü 5: 4- Gänge 62,00 €

Sennhüttenwirts Frischkäse | Kirschtomaten | Bärlauch-Pesto 11,00 €

\*\*\*

Gebratener Zander | Schnittlauch-Beurre Blanc | Risotto mit Markgräfler Safran  
18,00 €

\*\*\*

Poulardenbrust aus dem Wiesenatl | Portwei-Jus | Gemüse  
hausgemachte Kartoffelgnocchi | Nudeln 27,80 €

\*\*\*

Vanille-Pannacotta | Mango-Kompott | Passionsfruchtsorbet 8,50 €

Menü 6: 5- Gänge 65,00 €

Gebeizter Fjord-Lachs | Vanille- Mayonnaise | Radiesle 14,00 €

\*\*\*

Weißes Tomatenschaumsüppchen 6,50 €

\*\*\*

Kalamansi-Sorbet | Winzersekt 5,50 €

\*\*\*

Kalbsrücken [rosa gebraten ] und geschmorte Bäckchen | Schmorsauce |  
Morchelrahmsauce | Gemüse | Spätzle | Kroketten 33,00 €

\*\*\*

Schokoladenmousse | Waldbeer-Kompott | Himbeersorbet 9,00 €