

Die Orgelteller 2019

zum Thema „Orgelbau und Orgelmusik -
Immaterielles Kulturgut und Welterbe“



<u>Orgelkoch, -restaurant</u> Name, Gericht	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptspeise</u>	<u>Dessert</u>	<u>Preis</u>	<u>Torte</u>
Waldgasthof-Hotel-Café Altersbach „s‘Kultgericht“	Maronencremsuppe herbstlicher Salatteller	Wiener Tafelspitz - Rindertafelspitz gekocht, Semmelkren (Meerrettich, geriebene Semmel, Milch), Bouillionkartoffel, eingelegter Kürbis und rote Bete	Apfelküchle, Haselnußeis, Sahnehaube mit Karamelltopping	OT: 21,50 € OM: 27,50 €	Orgobella 3,50
Restaurant/Hotel Kohlenbacher Hof „Aller guten Dinge sind 2“	Kürbiscremesüpple mit Kracherle, Salate vom Buffet	- Kalbstafelspitz auf Meerrettichsauce, Rahm- wirsing und Bouillonkartoffeln - Pilzragout auf hausgemachten Semmelknö- deln, Gemüsevariationen (vegetarisch)	„Kohlenbacher Kaffee- klatsch“ Tässle Espresso mit Eis „Gebrannte Mandel“	OT: 24,-- € OM: 32,-- € Veget. 21,-- u. 29,-- €	--
Hotel & Gasthaus Löwen „Löwenteller“	Herbstliches Kürbis- creme- süppchen mit ge- bratener Garnele	Entenbrust , rosa gebraten mit Sojasauce und Rosmarin mariniert in feiner Orangensauce, Kür- bis-Chutney und Kartoffel-Olivenpüree und ge- mischter Salat	Käsekuchen 2.0 – mal an- ders- im Glas. Frische Bee- ren, -sorbet, Streusel, Wal- nüsse u. Knusperschokolade	OT: 23,90 € OM: 36,50- €	--
Restaurant Pierrot „Schwarzwald Liesel“	Rote Bete Risotto - haus- geräucherte Schwarz- waldforelle, Ziegenfrisch- käse	Reh vom Kandelwald – Rehmedaillons, Rot- wein Sauce, Waldpilze, Spinatknöpfle, Gemü- sebouquet	„Schwarzwälder mal an- ders“-Schokoladen -erde, Kirschwassersahne, Kirsch Sorbet	OT: 23,50 € OM: 38,50 €	--
Restaurant Stadtrainsee „Weidmann’s Heil“	Maronencremesuppe	- Rehgulasch mit Steinpilzen, Serviettenknödel, Apfelrotkohl u. Preiselbeeren (Orgelteller). - Barbarie Entenbrust an Entenjuss, Dauphine Kartoffeln, Rahmwirsing (Orgelmenü)	Warme Zwetschgen an Jo- ghurt-Walnusseis	OT: 21,50 € OM: 32,50 €	xxx
Restaurant/Hotel Suggenbad „Badwirts „wilde“ Welt“	Pfifferlingsuppe 5,20 €	- Rehschnitzel mit Sauerkirschen, Maronen, Brokkoli, Kartoffeltaler 22,90 € - Maronen mit Brokkoli, Kartoffeltaler, Pilzsoße (vegetarisch) 17,90 €	Nougatpraline mit Neuer- weinsorbet und be- schwipste Trauben 6,90 €	OT: 22,90 € OM: 32,90 € Veget..17,90 u. 27,90 €	--
Restaurant/Hotel Zum Storchen „Wilder Herbst“	Hausgemachte Wildte- riene mit Pinienkernen, Essigzwetschgen und kleinem Salat 13,90 €	Rosa gebratene Hirschhüfte mit Kürbischutney Kürbispüree, Waldpilzen und hausgemachten Gnocchi 29,90€	Mousse von der Tonka- bohne mit Kirschen und hausgemachtem Schokola- den-Kirschwassereis 8,90€	OT: 29,90 € OM: 49,50 €	--

21. Waldkircher Orgelschlemmerwochen vom 1. – 31. Oktober 2019
OT: Orgelteller; OM: Orgelmenü

15.9.2019

Änderungen vorbehalten.

www.orgelwelt-waldkirch.de