

# Menüs und Menükomponenten

am Mittwoch, 21. September 2011

In enger Zusammenarbeit mit dem Paten unserer Hotelbar, Herrn Dr. Alfred Biolek, haben wir nachfolgend unterschiedliche Menü-Komponenten für Sie erstellt. Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen jeweils einzelne Gänge oder genießen Sie unsere Kompositionen wahlweise als 3- oder 4-Gang-Menü zum angegebenen Menü-Preis. Gerne können Sie die Menü-Komponenten untereinander frei zusammenstellen.

## Menü 1

Rauchschinkenparfait  
im Rucola-Nest

8,50 Euro

\*\*\*

Tomaten-Orangensuppe mit Selleriestroh

5,50 Euro

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Loup de Mer  
mit Blattspinat und  
Kartoffelmousseline

19,50 Euro

\*\*\*

Zweierlei Crème brûlée an frischen Früchten

8,50 Euro

Als 4-Gang-Menü 41,00 Euro

alternativ als 3-Gang-Menü, ohne Suppe  
35,50 Euro

## Menü 2

Feiner Tafelspitzsalat  
mit Wasabi-Cracker

8,50 Euro

\*\*\*

Klare Fischsuppe mit Safran

6,50 Euro

\*\*\*

Brustfilet vom Maishähnchen  
an Estragonsauce, dazu Zuckerschoten  
und Grießnocken

17,50 Euro

\*\*\*

Katalanische Crème mit Kiwimark

7,50 Euro

Als 4-Gang-Menü 39,00 Euro

alternativ als 3-Gang-Menü, ohne Suppe  
32,50 Euro

## “Bio’s Wein-Empfehlung” am 21. September 2011

2009er Touraine  
Loire, Sauvignon Blanc, A.O.C., trocken  
12,5 % Domaine de la chaise

0,2 l | 5,90 Euro

2007er Fabelhaft, Niepoort  
Portugal, Douro, D.O.C., trocken  
13 %, Niepoort

0,2 l | 6,90 Euro



# Menüs und Menükomponenten

am Freitag, 14. Oktober 2011

In enger Zusammenarbeit mit dem Paten unserer Hotelbar, Herrn Dr. Alfred Biolek, haben wir nachfolgend unterschiedliche Menü-Komponenten für Sie erstellt. Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen jeweils einzelne Gänge oder genießen Sie unsere Kompositionen wahlweise als 3- oder 4-Gang-Menü zum angegebenen Menü-Preis. Gerne können Sie die Menü-Komponenten untereinander frei zusammenstellen.

## Menü 1

Fasanenpastete  
mit Cumberland sauce

8,50 Euro

\*\*\*

Schaumsuppe von herbstlichen Kräutern

5,50 Euro

\*\*\*

Ragoût vom Hirsch  
mit sautierten Wald- und Wiesenpilzen  
Butterspätzle

18,50 Euro

\*\*\*

Orangen-Joghurt-Crème

8,50 Euro

Als 4-Gang-Menü 40,00 Euro

alternativ als 3-Gang-Menü, ohne Suppe  
35,50 Euro

## Menü 2

Salat von Avocado und Orange  
mit Rosmaringarnelen

9,50 Euro

\*\*\*

Elsässer Sauerkrautsuppe mit Brotcroûtons

5,50 Euro

\*\*\*

Gebratene Lachstranche mit Kräuterbutter  
an Blattspinat und  
Butterkartoffeln

16,50 Euro

\*\*\*

Tartufoeiscrème auf Beerenmarksauce

8,50 Euro

Als 4-Gang-Menü 39,00 Euro

alternativ als 3-Gang-Menü, ohne Suppe  
34,50 Euro

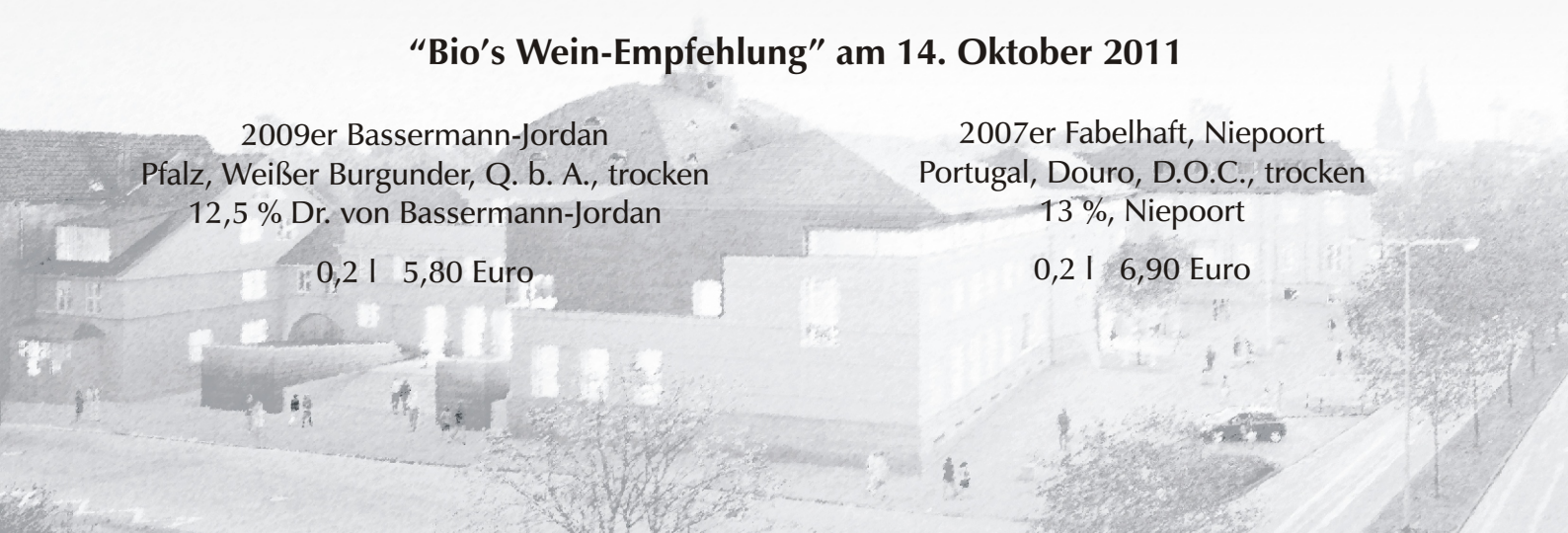
## “Bio’s Wein-Empfehlung” am 14. Oktober 2011

2009er Bassermann-Jordan  
Pfalz, Weißer Burgunder, Q. b. A., trocken  
12,5 % Dr. von Bassermann-Jordan

0,2 l | 5,80 Euro

2007er Fabelhaft, Niepoort  
Portugal, Douro, D.O.C., trocken  
13 %, Niepoort

0,2 l | 6,90 Euro



# Menüs und Menükomponenten

am Freitag, 21. Oktober 2011

In enger Zusammenarbeit mit dem Paten unserer Hotelbar, Herrn Dr. Alfred Biolek, haben wir nachfolgend unterschiedliche Menü-Komponenten für Sie erstellt. Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen jeweils einzelne Gänge oder genießen Sie unsere Kompositionen wahlweise als 3- oder 4-Gang-Menü zum angegebenen Menü-Preis. Gerne können Sie die Menü-Komponenten untereinander frei zusammenstellen.

## Menü 1

Räucherfischterrinen an feinen Salatspitzen  
mit Champagner-Vinaigrette

9,50 Euro

\*\*\*

Fenchelrahmsuppe mit Blätterteigkissen

5,50 Euro

\*\*\*

Rosa gebratenes Rumpsteak  
dazu Nadelbohnen  
und Bratkartoffeln

21,50 Euro

\*\*\*

Bay'risch Crème mit frischen Früchten

8,50 Euro

Als 4-Gang-Menü 44,00 Euro

alternativ als 3-Gang-Menü, ohne Suppe  
39,50 Euro

## Menü 2

Gebratene Gänseleber in Madeirajus  
dazu feine Salatspitzen

8,50 Euro

\*\*\*

Püreesuppe von der Parmatomate  
mit Rauchschinkenstreifen

6,00 Euro

\*\*\*

Saiblingsfilet in Zitronensauce  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

18,50 Euro

\*\*\*

Tarte Tatin auf Vanillesauce

8,50 Euro

Als 4-Gang-Menü 41,00 Euro

alternativ als 3-Gang-Menü, ohne Suppe  
35,50 Euro

## “Bio's Wein-Empfehlung” am 21. Oktober 2011

2009er Forster Ungeheuer  
Pfalz, Riesling, Q. b. A., trocken  
12 %, Robert Weil

0,2 l | 6,90 Euro

2007er Ribera del Duero, Tamaral Roble  
Spanien, Tamaral, D.O., trocken  
13 %, Bodega Tempranillo

0,2 l | 5,70 Euro

