

***Burghotel und Restaurant
„Auf Schönburg“
55430 Oberwesel***

***Telefon 06744 9393 0
Telefax 06744 1613***

***huettl@hotel-schoenburg.com
www.burghotel-schoenburg.de***



Menüvorschläge 2016



Sehr verehrte Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause verwöhnen zu dürfen.

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus den genannten Speisen individuell zusammen. Unsere Menüs servieren wir ab einer Personenzahl von mindestens 8 Personen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht verschiedene Menüs für eine Gesellschaft bestellt werden können.

Für die Dekoration mit Kerzen, Menükarten und Blumenschmuck berechnen wir pro Person Euro 5,00.

Unsere Servicemitarbeiter/-innen sind bis 24.00 Uhr für Sie da.

Falls Sie über diese Zeit hinaus Service wünschen sollten, so lassen Sie uns dies bitte bis spätestens 3 Tage vor Anreise wissen.

Eine Servicekraft (ab 20 Personen zwei Servicekräfte) wird/werden Sie dann bis zum gewünschten Zeitpunkt weiterhin bedienen. Wir berechnen für die Zeit nach Mitternacht pro Stunde pro Servicekraft zusätzlich Euro 30,00.

*Die spätestens 12 Stunden vor Eintreffen der Gäste angegebene Personenzahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.
Ihre Familie Hüttl*

Gerne bieten wir vor dem Menü als Aperitif an:

<i>Rieslingsekt, brut vom Weingut Toni Jost (0,75 l)</i>	<i>Euro 34,00</i>
<i>Champagner Moët & Chandon (0,75 l)</i>	<i>Euro 74,00</i>
<i>Glas Rieslingsekt, brut</i>	<i>Euro 5,80</i>
<i>Glas Rieslingsekt, brut mit marinierten Himbeeren</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Glas Limonencocktail mit Rieslingsekt und frischer Minze</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>Glas alkoholfreier Limonencocktail</i>	<i>Euro 5,80</i>
<i>Glas alkoholfreier Traubensekt „Zero“</i>	<i>Euro 5,00</i>

hierzu servieren wir gerne einen Kanapee-Teller:

*z. B. Sonnenblumenkernbrot mit geräuchertem Lachs oder Forelle,
Parmaschinken, Camembert, italienischer Salami, Schinken, gekocht oder roh
pro Stück Euro 3,50*



Vorspeisen

*Spaghettini
mit Trüffelrahm Euro 13,50*

*Törtchen von der geräucherten Forelle
mit grüner Apfelsauce Euro 11,50*

*Cocktail von Garnelen und Avocado
mit Frankfurter grüner Sauce Euro 11,50*

*Kalbsterrine mit Entenfilet
und Portwein-Traubensauce Euro 12,50*

*Carpaccio vom rosa Kalbsbraten
mit Sauce Tatar und Raukesalat Euro 11,50*

*Lachstatar
mit Wasabi- und Meerrettichsauce Euro 11,50*

Suppen

*Geflügelconsommé
unter der Sesam-Blätterteighaube Euro 8,50*

*Weißer Tomatencremesuppe
mit Käse-Paprika-Sandwich Euro 7,50*

*Rinderkraftbrühe
mit getrüffeltem Kalbfleischklößchen Euro 8,50*

*Krebsschaumsuppe
mit Basilikumsahne Euro 8,50*

*Waldpilz- Cappuccino
mit Oliven-Crostini Euro 7,50*

*Schaumige Erbsenrahmsuppe
mit Garnelenspieß Euro 8,50*



Hauptgerichte

*Medaillons vom Schweinefilet mit Morchelrahmsauce
geschmorten Kirschtomaten und Kräuterpüree Euro 21,50*

*Tranchen von der gebratenen Entenbrust mit Sherryrahm
Blattspinat und Kartoffelgratin Euro 21,50*

*Kalbsfilet mit Sauce Bearnaise
grünem Spargel und Meersalzkartoffeln Euro 25,50*

*Tournedo vom Rind mit feiner Thymianjus
grünen Bohnen und getrüffeltem Kartoffelpüree Euro 25,50*

*Hirschrückensteak
mit feiner Sauce von Schattenmorellen
Wirsing und Thymianpolenta Euro 22,50*

*Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste
mit Rotweinsauce und Petersilienwurzelpüree Euro 23,50*

Desserts

*„Birne Helene“ nach Art der Schönburg
mit Schokoladensauce und Vanilleeis Euro 8,50*

*„Armer Ritter“ von Buttercroissants
mit hausgemachtem Walnußeis und Nougatschaum Euro 7,50*

*Schwäbisches Apfelkuchlein
mit hausgemachten Schokoladen-Ingwer Eis Euro 7,50*

*Knusprige Lasagne mit Mousse von weißer Schokolade
und hausgemachtem Maracujaeis Euro 7,50*

*Panna Cotta
mit Himbeerragout Euro 6,50*

*„Crêpes Suzette“ nach Art der Schönburg
mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis Euro 8,50*



Im November das Besondere genießen!

Für die 4 Freitagabende im November 2016 haben wir uns in anderen europäischen Küchen umgeschaut und leckere 4-Gang-Menüs ausgedacht, welche gerade bei dunklem und trübem Wetter draußen, innen bei Kerzenschein besonders gut schmecken werden.

Wir servieren jeweils ab 19:00 Uhr zum Preis von Euro 65,00 pro Person inklusive Aperitif, menübegleitender Getränke

Toskanisches Menü (4. November 2016)

Aperitif: Aperol Spritz

Antipasti misti – italienischer Vorspeisenteller

Pikante Fischesuppe

Kalbsröllchen ‚involtini‘ mit Steinpilzsauce, gebratenen Zucchini und Spinatnudeln

Mandel-Parfait mit Rotweibirne

Französisches Menü (18. November 2016)

Aperitif: Crémant

Hummercremesuppe

Zanderklößchen in Chablis-Sauce

Gebratene Poulardenbrust mit Morchelrahmsauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Crêpes Suzette nach Art der Schönburg

Spanisches Menü (11. November 2016)

Aperitif: Sherry

Gemischte Tapas

Kleine Paella

Andalusisches Hähnchen mit Paprikagemüse und Olivenkartoffeln

Crema Catalana

Italienisches Menü 25. November 2016)

Aperitif: Prosecco

Spaghettini mit Trüffelrahm

Minestrone mit Parmesan

Saltimbocca à la Romana mit Blattspinat und Polentapüree

Tiramisu auf kühlem Amarettoschaum



Schönburger Adventsmenü

(jeden Adventssonntag zum Mittagessen)

*Als Aperitif
servieren wir einen*

Kühlen Schönburger Glühwein-Sekt

*und folgendes
Menü*

*Lebkuchen-graved-Lachs
mit Endiviensalat*

Steinpilz-Capuccino

*Entenbrust
mit Spätburgundersauce
Bratapfel, Rotkohl und Semmelknödel*

*Eis-Christstollen
mit Rumfrüchten*

***Euro 55,00 pro Person
inklusive Aperitif und menübegleitender Getränke***

