

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

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

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



Menüvorschläge 2018



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 24 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 5,50</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*

*Rindercarpaccio
mit griechischem Tropföl und gehobeltem Parmesan Euro 11,50*

*Cocktail von Flusskrebsen und getrockneten Tomaten
mit einem Avocado-Wasabi-Dip Euro 11,50*

*Terrine vom Kalb mit Barbarie Entenbrust
an Apfel-Ingwer Chutney Euro 12,50*

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

*Tatar von geräuchertem und gebeiztem Lachs
mit zweierlei Meerrettichsauce Euro 11,50*

Suppen

*Gelierte Consommé von Gartenkräutern
mit Kochschinkenspiesschen Euro 8,50*

*Weißer Tomatencremesuppe
mit geratener Artischocke im Bacon-Mantel Euro 7,50*

*Geflügelconsommé mit feinem Gemüse
und Kräuterflädle Euro 8,50*

*Hummercremesüppchen
mit Garnelencrostini Euro 8,50*

*Cappuccino von der Linse
mit Rauchspeckkonfekt Euro 7,50*



Hauptgerichte

*Medaillons vom Schweinefilet auf geschmorten Kirschtomaten,
dazu Champignonrahmsauce und gebackene Thymianpolenta Euro 21,50*

*Maishähnchenbrust mit Morchelfüllung auf Blattspinat,
dazu Sherryrahmsauce und feine Bandnudeln Euro 21,50*

*Tranchen vom Kalbsfilet mit Sauc. Bearnaise,
grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln Euro 25,50*

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

*Tranchen vom Hirschrücken mit Wildpreiselbeersauce,
Wirsinggemüse in Rahm und gebratenen Schupfnudeln Euro 22,50*

*Kalbsrückensteak unter der Provencialischen Kräuterkruste
auf glaciertem Selleriegemüse und Trüffelpüree Euro 23,50*

Desserts

*Erdbeeren "Romanoff"
mit hausgemachtem weißen Schokoladeneis Euro 8,50*

*Terrine von Buttercroissants und Amaretto
mit Nougatschaum und Portwein-Johannisbeereis Euro 7,50*

*Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte mit Kaffeelikörschaum
und Mandelkrokant Euro 7,50*

*Vanillecreme im Schokomantel an Aprikosenkonfit
und hausgemachtem Minzeis Euro 7,50*

*Knusprige Lasagne von weißem Mousse und Mandeln
mit hausgemachtem Kaffeeis Euro 8,50*

*Apfel-Creme-Kuchen
mit hausgemachtem Schokoladen-Ingwereis Euro 7,50*



Schönburger Adventsmenü

(jeden Adventssonntag zum Mittagessen)

*Als Aperitif servieren wir einen
Kühlen Schönburger Glühwein-Sekt
und folgendes
Menü*

*Lebkuchen-graved-Lachs
mit Endiviensalat*

Steinpilz-Cappuccino

*Entenbrust mit Spätburgundersauce
Bratäpfel, Rotkohl und Semmelknödel*

*Eis-Christstollen
mit Rumfrüchten*

***Euro 59,00 pro Person
inklusive Aperitif und menübegleitender Getränke***

