

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

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

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



Menüvorschläge 2019



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 alkoholfreier Cocktail</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 Flusskrebse und Melone
mit Zitronengras-Crostini Euro 11,50*

*Terrine vom Kalb mit Barbarie Entenbrust
an Trauben-Rosmarin Chutney Euro 12,50*

*Carpaccio vom rosa Kalbsbraten
mit Tomaten-Raukesalat und Senfkorn Chutney Euro 11,50*

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

Suppen

*Wildessenz
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 Makrelen-Meerrettichsalat Euro 7,50*



Hauptgerichte

*Kotelett vom jungen Schwein mit Champignonrahmsauce,
glacierten Karotten und gebratenen Schupfnudeln Euro 21,50*

*Tranchen vom Lammrücken
auf Ratatouille Gemüse und dazu Thymian-Topinamburpüree Euro 21,50*

*Tranchen vom Kalbsfilet mit Sauce 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 Semmelknödelsoufflé Euro 22,50*

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

Desserts

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

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

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

*Riesling-Weinschaumcreme
an marinierter Mandelfeige mit Honigcracker Euro 7,50*

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

*Apfel-Creme-Kuchen
mit hausgemachtem Eis von gerösteten Mandeln Euro 7,50*



Schönburger Adventsmenü

(jeden Adventssonntag zum Mittagessen)

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

Menü

*Tatar vom hausgebeizten Lebkuchenlachs
mit Chicorée-Orangensalat*

Steinpilz-Cappuccino

*Tranchen von der Barbarie Entenbrust
mit Himbeerjus, Apfelrotkohl
und kleinem Semmelknödelsoufflé*

*Eis-Christstollen
mit Rumfrüchten*

Euro 62,00 pro Person
inklusive Aperitif und menübegleitender Getränke

