

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

***Telefon 06744 9393 0
Telefax 06744 939388***

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



Menüvorschläge 2021



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 12,50*

Burrata in grüner Gazpacho Euro 13,50

*Roastbeef vom Kalb mit Karottensalat,
Endivie und Senfkorn Chutney Euro 12,50*

*Geräucherte Entenbrust an Löwenzahnsalat,
Himbeeren und Zwiebelconfit Euro 12,50*

*Gebeizter Lachs mit Avocado, Wasabicreme
und Parmesan Crumble Euro 11,50*

Suppen

Petersilienwurzelsuppe mit Selleriestroh Euro 8,50

*Blumenkohlsüppchen
mit getrockneten Aprikosen und Kräuteröl Euro 7,50*

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

*Cappuccino von der Linse
mit Jakobsmuschel-Ananas Spieß Euro 8,50*

Gebackene Ofentomatensuppe mit Buttercroutons Euro 7,50

Süßkartoffel-Kichererbsen Suppe mit Cashew Topping Euro 8,50



Hauptgerichte

*Schweinefilet mit knusprigem Pancetta,
Salz-Mandelschaum, grünem Spargel
und Parmesan-Polenta Euro 22,50*

*Gebratenes Lammkarree mit Trockenpflaumen,
lauwarmer Tabouleh Salat und Mini-Karotten Euro 21,50*

*Tranchen vom Kalbsfilet an Sauce Bearnaise
mit Zucchini, konfierten Tomaten
und Rosmarinkartoffeln Euro 25,50*

*Tournedo vom Rind mit Champignons,
Zuckerschoten und rohe marinierte Ringelbete
an Trüffelpüree Euro 25,50*

*Tranchen vom Hirschrücken mit Wildpreiselbeersauce,
Wirsinggemüse in Rahm und Semmelknödelsoufflé Euro 24,50*

*Gratiniertes Kalbsrückensteak an Pastinake,
gegrillter Spitzpaprika und feinem Erbsenpüree
Euro 23,50*

Desserts

Buttermilchmousse an Erdbeer-Basilikum Salat und Mangoculi Euro 9,50

Nuss-Nougat Cupcake mit Pistazienrahmeis und Waldbeeren Euro 8,50

*Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte mit Kaffeelikörschaum
und Mandelkrokant Euro 8,50*

Karamellierte Zitronen Mascarpone Tarte mit Limoncelloeis Euro 9,50

Lasagne von weißem Mousse mit Himbeeren und Mandeln Euro 8,50

*Gebackene Schokoladenganaché mit Fleur de Sel,
Crème fraîche, pikanter Haselnuss und Orangenöl Euro 9,50*



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

