



Herbst/Winter - Menüvorschläge Restaurant Esszimmer

Gültig für Veranstaltungen von Oktober 2017 bis März 2018

Gültig für Gruppen ab 20 Personen. Gerne können Sie sich aus folgenden Menüvorschlägen auch eine individuelles Menü zusammenstellen.

Alle Angebote sind gültig auf Anfrage, nach Verfügbarkeit sowie schriftlicher Vereinbarung. Menüs für Veganer oder Allergiker stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen.

Menü 1	E-Preis	Menüpreis p.P.
Sellerieschaumsuppe mit Röstbrot und Kräuteröl	5,90 €	
Coq au Vin vom Landhuhn mit Champignons, Wurzelgemüse und Würfelkartoffeln	22,00 €	
Gebrannte Crème	5,50 €	
Gesamt		32,50 €
Menü 2	E-Preis	Menüpreis p.P.
Bunter Wintersalat mit krossem Speck, Apfel, Croûtons und Kartoffeldressing	8,50 €	
Schweinefilet unter der Honig-Senfkruste, Wintergemüse, Eierspätzle und Jus	21,90 €	
Zimtcrème mit Fruchtsoße und Streuseln	6,90 €	
Gesamt		36,00 €
Menü 3	E-Preis	Menüpreis p.P.
Maronenschaumsuppe mit Röstbrot und frischer Petersilie	7,90 €	
In Gewürzen geschmorte Kalbsschulter an Marktgemüse und Semmelterrine	22,90 €	
Mousse au chocolat mit Fruchmark	7,50 €	
Gesamt		37,00 €
Menü 4	E-Preis	Menüpreis p.P.
Kürbis-Apfel-Ingwer Schaumsuppe mit Kernöl und Croûtons	6,20 €	
Rosa Scheibe aus der Rehkeule an Sellerie-Kartoffelstampf, Wurzelgemüse und Preiselbeerjus	27,00 €	
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanille-Eis-Crème	6,80 €	
Gesamt		39,50 €
Menü 5	E-Preis	Menüpreis p.P.
Hausgebeizter Kräuterlachs an Honig-Senf-Soße mit Wintersalaten	12,50 €	
Pfifferlingcrèmesuppe mit Croûtons und Schmand	6,50 €	
Rosa Barberie Entenbrust auf Rotkraut, Semmelterrine und Honigjus	25,50 €	
Gebackene Valrhona-Schokolade mit Beernsorbet	7,90 €	
Gesamt		51,00 €



Menü 6	E-Preis	Menüpreis p.P.
Steinpilzcrèmesuppe mit Kräuteröl und altem Balsamico	7,90 €	
Rosa Scheibe aus dem Rinderrücken an Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Trüffeljus	24,50 €	
Schokoladenparfait mit eingelegten Birnen und Drambui-Sabajone	8,90 €	
Gesamt		41,00 €
Menü 7	E-Preis	Menüpreis p.P.
Gebratene Gänseleber mit Apfel und Butterbrioche	16,90 €	
Pot eu feu mit Garnelen, Ingwer und Zitronengras	9,90 €	
Rosa Rinderfilet auf Kartoffelpüree mit Nussbutter, Wintergemüse und Trüffeljus	28,00 €	
Piña Colada Crème Brûlée	6,50 €	
Gesamt		59,00 €
Menü 8	E-Preis	Menüpreis p.P.
Tatar vom Thunfisch mit Brotchip, Wasabicrème und kleinem Salat	14,50 €	
Colombo-Curry-Schaumsuppe mit Maispouarden Sate und Sesam	8,50 €	
Rosa Rehrücken in Gewürzsud gegart, auf Mangold, Topfenblini und Hagebuttenjus	31,00 €	
Gebackene Schokolade mit Passionsfrucht und Banane	8,90 €	
Gesamt		60,00 €
Gänsemenü <i>(gültig in der Saison von November bis Mitte Dezember)</i>	E-Preis	Menüpreis p.P.
Kräftige Gänsebrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse	6,90 €	
Knusprige Deutsche Gans auf Apfel-Rotkraut, Serviettenknödel, Bratapfel und Jus	26,50 €	
Maronen "Vermicelles" Art mit Vanilleiscreme und eingelegten Zimt-Kirschen	9,50 €	
Gesamt		41,00 €
Fischmenü	E-Preis	Menüpreis p.P.
Krustentierschaumsuppe mit Shrimps und Röstbrot	8,90 €	
Kross gebratener Loup de Mer auf Marktgemüse, Thymiankartoffeln und weißem Tomatenschaum	24,90 €	
Tarte Tartine mit Champagner-Sabajone	9,50 €	
Gesamt		41,90 €
Vegetarisches Menü	E-Preis	Menüpreis p.P.
Karotten-Apfel-Ingwerschaumsuppe mit Croûtons und Kürbiskernöl	6,80 €	
Getrüffeltes Waldpilzrisotto mit gereiftem Parmesan, eingemachten Tomaten und Balsamico	15,90 €	
Gebackene Valrhona-Schokolade mit Beerensorbet	8,90 €	



Gesamt

31,50 €

Vegetarische Hauptgänge	E-Preis	Menüpreis p.P.
Getrübtes Waldpilzrisotto mit gereiftem Parmesan, eingemachten Tomaten und Balsamico	15,90 €	
Frischkäseravioli in Zitronen-Salbei Butter mit Rucola und Grana Padano	15,50 €	
Casarecce Nudeln mit Pfifferlingen und Trüffelschaum und Ricottakäse	18,50 €	
Törtchen von geschmortem Wintergemüse mit Rote Beete Schaum und Hobelkäse	17,50 €	
Haferflockenbratlinge auf mediterranem Gemüseragout mit Schafskäse und Pesto	16,50 €	

Canapes zum Aperitif-Empfang <i>(Canapes zum Aperitif sind gegen entsprechender Vereinbarung separat buchbar, bitte sprechen Sie uns dafür an)</i>	Einzelpreis p.P.
Canape mit gebeiztem Lachs und Meerrettichcrème	1,90 Euro
Canapes mit luftgetrocknetem Serranoschinken	1,90 Euro
Canapes mit gekochtem Schinken aus dem Buchenrauch	1,60 Euro
Canapes mit geräucherten Forellenfilets und Honig Senf Sauce	2,30 Euro
Canapes mit grober Neapel Salami	1,90 Euro
Canapes mit Brie und Preiselbeeren	1,80 Euro
Canapes mit Gemüse alla Ratatouille	1,60 Euro
Canapes mit Frischkäse und Gartenkräuter	1,60 Euro
Canapes mit gebratenen Pilzen und Schnittlauch	1,80 Euro
Canapes mit gebratenen Pilzen und Schnittlauch	1,80 Euro
Grissini mit Parmaschinken	1,60 Euro

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer, und einer Personenzahl von min. 20 Personen.

VS= Vorspeise, HG= Hauptgang, D= Dessert, S= Suppe

Bei Fragen oder Änderungswünschen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.
Ihr Restaurant Esszimmer Team.