

Menüvorschläge

Frühling & Sommer 2006



Liebe Gäste,

für die Frühling- und Sommersaison in diesem Jahr haben wir für Ihre Veranstaltung, Ihre Familienfeier oder Ihr besonderes Essen nachfolgende Vorschläge für Suppen, Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts zusammengestellt. Daraus können Sie ein 3-, 4- oder 5-Gang-Menü kombinieren. Bitte entscheiden Sie sich bei der Menüzusammenstellung bei den einzelnen Gängen möglichst jeweils für ein einheitliches Gericht. Den entsprechenden Preis für Ihr Menü finden Sie neben den Hauptgängen auf der zweiten Seite. Selbstverständlich arbeiten wir auch gern noch weitere Vorschläge für Sie aus oder sprechen mit Ihnen über Ihre eigenen Vorstellungen.

Das 3-Gang-Menü besteht aus einer Suppe, einem Hauptgang und einem Dessert. Das 4-Gang-Menü besteht aus einer Vorspeise, einer Suppe, einem Hauptgang und einem Dessert. Das 5-Gang-Menü besteht aus einer Vorspeise, einer Suppe, einem Fruchtsorbet, einem Hauptgang und einem Dessert

Suppen

- Gebundene & klare Suppen –

Tomatencremesuppe mit Pesto

Pot au feu von der Wachtel

Tomatenconsommé mit Basilikum-Quarklößchen

Cremesuppe von jungen Erbsen mit Minze

Kräutercremesuppe mit Schmand

- Kalte Suppen -

Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe

Gurken – Joghurtkaltschale

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Pinienkernen

Carpaccio vom Lachs mit einer Schnittlauch-Butter-Sauce

Thunfischtatar mit Kräutercremefräiche

Gebratene Scheiben vom Lammfilet auf gemischtem Blattsalaten

Ruccolasalat an Balsamico mit Tomaten und Pinienkernen

Hauptgerichte

- Fleisch -	als 3-Gang-Menü	als 4-Gang-Menü	als 5-Gang-Menü
Gebratenes Rinderfilet auf einem Zuccinifächer mit Kartoffel-Kräutergnoccis	€ 28,50	€ 36,00	€ 39,00
Gebratenes Lammrücken mit Gewürzjus und Rosmarinkartoffeln	€ 28,50	€ 36,00	€ 39,00
Gebratene Maishähnchenbrust an geschmolzenen Tomaten und Kräuterrisotto	€ 21,50	€ 29,00	€ 32,00
- Fisch -			
Lachstranche auf aromatisiertem Basmatireis und grünem Curry	€ 24,50	€ 29,00	€ 32,00
Gebratenes Filet vom Steinbeißer auf sautiertem Römersalat und Schmelzkartoffeln	€ 25,50	€ 33,00	€ 36,00
Gebratenes Filet von der Rotbarbe auf Risotto mit Ruccolaschaum	€ 23,50	€ 31,00	€ 34,00
Gebratenes Filet vom Wolfbarsch auf Kartoffel-Knoblauchmousline	€ 27,00	€ 34,50	€ 37,50

Dessert

Gebratene Erdbeeren mit Sechuanpfeffer
und hausgemachtem Vanille-Basilikumeis
Beerensorbet auf einem Minzsüppchen
Buttermilchmousse an frischen Beeren (nur im Sommer)
Rhabarbertarte auf Vanilleschaum (nur im Sommer)
Panna Cotta auf Himbeermark

Im Menüpreis enthalten:

Raummierte für einen separaten Raum oder Reservierung eines Tisches im Restaurant

Festlich gedeckter Tisch mit unserer Tischdekoration, Kerzen, Menükarten und Stoffservietten
(spezielle Wünsche für die Dekoration berücksichtigen wir gern - ggfs. gegen Aufpreis -)

Gern besprechen wir alle Einzelheiten persönlich mit Ihnen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit
uns: Tel. 04131-7290. Herzlichst, Ihr Team vom
Hotel Bargenturm & Restaurant Salzkorn