

Menüvorschläge für den Spiegelsaal

Menü S 1

Amuse Bouche

Kokos-Currysuppe mit gebratener Gamba im Sesammantel

Zweierlei vom Landhuhn „Label Rouge“

Gefüllte Brust mit Pinienkernen
und in Rotwein geschmorte Keule
auf kleinem Gemüse und Kartoffelrissotto

Nougat-Schokoladentörtchen im Baumkuchenmantel
Grand-Marniereis, Rahmkaramellnüsse und Erdbeeren

36,- Euro

Menü S 2

Amuse Bouche

Gebratene Pfifferlinge mit Schmortomaten
und jungem Lauch auf knackigen Blattsalaten und Parmesancroustini

Rosa gebratenes Roastbeef
mit würziger Kräuterkruste auf Bohnencassoulet
mit Burgundersauce und Kartoffelgratin

Vanille - Crème brûlée
mit Himbeer- Rhabarberkompott und Minzcreme

41,- Euro

Menü S 3

Amuse Bouche

Filet vom Bachsaibling aus dem Niedertemperaturofen auf Limonen-
Koriandervinaigrette
mit Avocadomousse und Kräutersalat

Scheiben von der gebratenen Entenbrust auf
Selleriepüree, mit Kräuter-Schupfnudeln und Madeirajus

Passionsfruchttörtchen mit Joghurt-Limoneneis
und Schokoladenterrine

44,- Euro

Menü S 4

Amuse Bouche

Doradenfilet auf Avocado-Papayasalat
mit Rucola und Tomatenvinaigrette

Klare Tomatenessenz mit jungen Lauch, Grießnockerl und Pesto

Kalbsrücken im Kräutermantel, junges Sommergemüse
Kartoffeltorte und Portweinrahmsöße

Komposition von Himbeere und Quark
mit Vanilleeis

51,- Euro

Menü S 5

Amuse Bouche

Räucherfischterrinen im Karottenmantel mit Wasabicrème,
marinierten Gurkenstreifen und Blattsalaten

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Safranrisotto
mit sautiertem grünem Spargel und Weißburgundersoße

Rückenfilet und geschmorte Keule
vom Französischen Lamm
mit Rahmpolenta Basilikum, Artischockenspalten,
Kartoffelgratin und Rosmarinjus

Geeistes Vanillesouffle mit Whiskycreme-Brulee,
Waldbeeren und Minze

52,- Euro

Menü S 6

Amuse Bouche

Gebratenes Kaninchenfilet im Schwarzwälder Schinkenmatel
auf mediterranem Gemüsesalat
Zuckerschoten, Kressesalat und Parmesanhippe

Knusprig gebratener Zander
auf Limonenrisoni und Hummerschaum

Rinderfilet im Ganzen gebraten,
auf leichtem Kartoffel-Knoblauchpüree,
abgeschmälzte Spätzle, junge Karotten und Rotweinjus

Dessertvariation „Schloss Eberstein“

54,- Euro

Menü S 7

Amuse Bouche

Meine Variation von der Gänseleber
mit karamellisiertem Apfel-Korinthen-Kompott
und Pinienkernbrioche

Weißer Heilbutt in Limonen Pfeffer gebraten
auf südlichem Paprika-Fenchelgemüse und Estragonsoße

Rehrücken im Steinpilzcrêpe auf Spitzkohl, Aprikosenragout
und warmer Schokoladen-Rotweinssoße

Schnitte von Schokoladenmousse
mit Kirschen und Passionsfruchtsorbet

57,- Euro

Menü S 8

Amuse Bouche

Gebratene Jakobsmuscheln und Gambas
mit Sommertrüffel-Cremefraiche und Kräutersalate

Langostinosüppchen und glasierte Seezungenroulade

Sorbet vom grünen Apfel und Rosa-Pfeffer-Krustini

Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbacke auf Petersilienwurzelgemüse
Kartoffel-Pfifferlingsstrudel und leichter Olivenjus

Zitrontarte auf Baiserhaube, Mandeleis und Physalis

59,- Euro

Vegetarisches Menü S 9

Amuse Bouche

Ziegenfrischkäsemousse auf gegrillter Paprika
und Balsamicovinaigrette

Morchelsamtuppe mit Croutons

Rahmrisoni mit Artischocken,
Pinienschmelze und Kräutersalate

Desserträumereien Schloss Eberstein

39,- Euro

Vegetarisches Menü S 10

Amuse Bouche

Andalusische Gazpacho mit gebackenen Pfeffercrustini

Spargelsülze im Glas geschichtet mit Vanilleespuma

Honig-Chicoree mit Orangenfilets und Pinienkernen

Perlgraupenrisotto mit Parmesan und altem Balsam

Dessert Etagere Schloss Eberstein
(Drei leichte und originelle Desserts aus Bernd Werners Gourmet Küche)

48,- Euro

Schloss-Eberstein-Büffet S 1

Kalte Vorspeisen

Gebeizter Lachs im Kräuterparfait
Murgtal-Saibling mit Meerrettichmousse im Karottenmantel
Gänselebercreme mit Apfel-Portweingelee
Gebratenes Landhuhn mit Mangospalten
Shrimpscocktail mit leichter Cognaccreme und Chicoree
Vegetarische Tomaten-Mozzarellasülze mit Gartenkräutern
Vitello Tonato (Kalbsbratenscheiben mit Thunfischmayonnaise und Kapern)
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan
Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella und Basilikum
Gegrillte mediterrane Gemüse mit Pinienkernen
Spaghettisalat mit Garnelen
Verschiedene Gourmetsalate und Saucen mit reichhaltiger Brotauswahl,
Partybrötchen und Olivenring

Warme Vorspeisen

Weißer Heilbutt auf Spinatrissotto und Weißburgundersoße
(aus der Küche serviert)
Tomatenessenz mit Ravioli, Pesto und jungen Lauch
(am Buffet)

Hauptgericht

Wählen Sie bitte Ihren Hauptgang unter den Menüvorschlägen aus.

Dessertbüffet

Geeistes Vanillesouffle und Whiskycrèmebrülee
Himbeerschnitte mit Quarkmousse und Pistazien
Weißes und braunes Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis
Kokosnusstörtchen mit Mandarinengelee
Salat von frischen Früchten im Orangensud mit Zimt und Vanille
Charentaise-Melonencocktail im Glas serviert mit Joghurteis
Eisvariationen und Sorbets

37,- Euro ohne Warme Vorspeisen ohne Hauptgang
42,- Euro mit warmen Vorspeisen ohne Hauptgang
(Der Preis für den Hauptgang liegt zwischen 9,- und 17,- Euro)