

Schloss Schänke Menüvorschläge

Menü 20

*Frühlingsalate in Sauerrahmdressing
mit geräuchertem Lachsforellenfilet*

*Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Jungschweinrücken
mit Wirsingrahmgemüse und Schupfnudeln*

*Pralinenparfait mit Schokoladensoße
und Melonenragout*

€ 26,--

Menü 21

*Lauch-Curry-Samtsuppe
mit Ananas und Ravioli*

*Geschmortes Lammhäxle
mit Ratatouillegemüse und Rosmarin-Kartoffeln*

*Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte
mit Beerenragout und Minze*

€ 27,--

Menü 22

*Andalusische Gazpacho
mit gebratenem Zanderwürfel in Sesamkruste*

*Gefüllte Poulardenbrust auf sommerlichem Gemüse
mit Kartoffelgratin und Kräuterjus*

*Waldfruchttörtchen
mit weißem Schokoladenmousse
und Grand Marnier - Eis*

€ 29,--

Telefon (07224) 99 59 50 - Telefax (07224) 99 59 550 - www.schlusseberstein.com

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus. Buffets servieren wir ab 25 Personen

Bitte geben Sie uns eine Woche vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.

Die Menüvorschläge sind bis Oktober 2010 gültig

Menü 23

*Rinderkraftbouillon
mit Gemüse und Maultäschle*

*Saftiger Kalbstafelspitz mit Morchelrahmsouße
Blumenkohl, Karotten, Waldpilzen
und abgeschmelzten Spätzle*

*Weißes Pfirsichparfait
mit Waldbeerenragout
und Cassiseis*

€ 31,--

Menü 24

*Badische Kartoffelsamtsuppe mit Apfel,
Blutwurst und frischen Kräutern*

*Zanderfilet im Speckmantel
auf Rieslingschaum, Rahmsauerkraut und Schupfnudeln*

*Gebackene Kokos-Quark-Krapfen
mit exotischem Früchteragout
und Schokoladeneis*

€ 30,--

Menü 25

*Hausgebeizte Wildlachsterrine
und geräucherte Murgtalforelle
mit kleinen Salaten und Linsenvinaigrette*

*Jungschweinefilet in Waldpilzrahmsouße
mit abgeschmälzten Spätzle und Frühlingsgemüse*

*Badische Grießflammerie
mit Erdbeeren und Vanilleeis*

€ 32,--

Telefon (07224) 99 59 50 - Telefax (07224) 99 59 550 - www.schlusseberstein.com

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus. Buffets servieren wir ab 25 Personen

Bitte geben Sie uns eine Woche vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.

Die Menüvorschläge sind bis Oktober 2010 gültig

Menü 26

*Rucolasalat in Balsamicodressing
mit gerösteten Pinienkernen,
eingelegten Rahmkäse mit Oliven*

*Perlhuhnbrust mit Salbeitagliatelle,
Tomaten und Rieslingschaum*

*Schokoladenterrine
mit karamellisiertem Mangokompott
und Nußeis*

€ 34,--

Menü 27

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pinien-Trüffelvinaigrette
und feine Salate*

*Kalbsnuss mit Pommerysenfruste
kleinem Gemüse, Blumenkohl, Kartoffelgratin*

*Mandelcremebrûlée mit Vanilleeis
Himbeerragout und Minze*

€ 36,--

Menü 28

*Sommersalate mit Entenbrustscheiben
und Tomatevinaigrette*

*Heimisches Roastbeef im Ganzen gebraten,
auf jungem Gemüse, Kartoffeln und Rotweinjus*

Dessertvariation „Schloss Eberstein“

€ 37,--

Menü 29

*Lachsvariation mit Meerrettichparfait
und Forellenkaviarsauce*

*Knusprige Entenbrust
auf kleinem Gemüse, Waldpilzen
Kartoffelstrudel mit Sesam und Honigjus*

*Waldbeergrütze mit lauwarmem Milchreis
und Vanilleeis*

€ 38,--

Menü 30

*Schweinebäckle in Linsengelee
mit Kohlrabisalat und Blattsalaten*

*Brunnenkressesamtuppe
mit Gambas*

*Kalbsrückenscheiben mit Waldpilzen
kleinem Gemüse, gefüllten Kartoffeln,
Spätzle und Petersilienjus*

*Melonenschnitte
mit Zitronensorbet und Pistazien*

€ 44,--

Menü 31

*Gebratene Meeresfische mit feinen Salaten
und Hummersauce*

Essenz von Fleischtomaten mit Ingwer

*Kalbsrückensteak in Morchelrahmsoße,
Blattspinat und Butternudeln*

*Dreierlei Sorbets
auf Früchteragout*

€ 44,--

Menü 32

*Terrine vom Zander - und Wildlachs
an Gurken – Dill – Soße*

Spargelschaumsuppe

*Rinderfilet „Rossini“ mit Schalottenkruste
und Gänseleber, Breite Bohnen,
Kartoffelgratin und Rotweinjus*

*Passionsfruchtparfait im Baumkuchenmantel
mit Kokos-Schokoladeneis
und Ananasragout*

€ 48,--

Telefon (07224) 99 59 50 - Telefax (07224) 99 59 550 - www.schlosseberstein.com

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.

Wählen Sie bitte ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus. Buffets servieren wir ab 25 Personen

Bitte geben Sie uns eine Woche vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.

Die Menüvorschläge sind bis Oktober 2010 gültig