

Menüvorschläge Gourmet Restaurant

Menü G 10

Amuse Bouche

Lauwarmer Murgtalsaibling
auf Kartoffelschaum und Sommertrüffelvinaigrette

In Spätburgunder pochiertes Rinderfilet
auf Chinakohl a la creme und Kartoffelstrudel

Passionsfruchtmousse im Baumkuchenmantel
mit Joghurt-Limonen-Sorbet

49,-- €

Menü G 11

Amuse Bouche

Lauwarmer Hummersalat und Jakobsmuscheltartar
mit Ingwerspuma, Avocado creme und Limonenjus

Zweierlei Süsschen von der Petersilie
mit Ragout von Froschschenkeln

Bretonischer Lammrücken im Artischockenmantel
auf Kräuterrisotto und Thymianjus

Kleine Variation von Himbeere und Rhabarber
(je nach Jahreszeit)

58,00 €

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

Menü G 12

Amuse Bouche

Rindercarpaccio und Tatar
mit Kaviar-Creme Fraiche und Wachtelei

Kaninchenessenz mit kleinen Ravioli und sautiertem Wurzelgemüse

Mit Kräuterfarce souffliertes Kalbsfilet und Spitzkohl
Kartoffelkrapfen mit Sherryrahm

Zitrusfrüchtetarte mit Thymianbaiser mit Minzeis

58,-- €

Menü G 13

Amuse Bouche

Variation vom Yellow Tunfischfilet
mit Kohlrabisalat und Wasabicreme

Seeteufel und Gamba im Sesammantel
auf lauwarmen karamellisiertem Chicoreesalat
und Zitronengras – Thymianschaum

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel
mit glasiertem Spargel und Madeirarahm

Pochierter Pfirsich mit Pistazienmousse gefüllt
auf Pêcher Mignon Sabayone und Champagnereis

63,-- €

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

Menü G 14

Amuse Bouche

Terrine und Gebratenes
von der Gänsestopfleber mit Pinienkernbricche

Seeteufel im Safranöl gegart auf Safranfenchel
mit Jakobsmuschel und Wermutschaumsoße

Wachtelcappuccino mit Brust und Keule

Rosa gebratener Rehrücken mit Sesamkruste, Kohlrabi,
Morcheln oder Pfifferlingen und Kartoffelnudeln

Mousse von Marc de Champagne
mit einem Ragout von weißen Trauben
und Joghurtsorbet

73,-- €

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 G 15

Amuse Bouche

Gebratene Felsenrotbarbe auf Limonensauerrahm
und Wildkräutern

Dorade Royal Filet
auf Artischocken – Paprikagemüse und Safransoße

Essenz vom Kalbsschwanz
mit gebratenem Bries und Trüffel

Mit Salbei gebratene Perlhuhnbrust auf
jungem Kohlrabi, Karotten, Schneckenragout
und Morchelschaumsoße

Käseauswahl vom Wagen

Geeistes Vanillesoufflee mit Waldbeeren
Oranghippen und karamellisierter Whiskycreme

80,-- €

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

Menü G 16

Amuse Bouche

Tatar von der Gelbflossenmakrele
mit Avocado-creme und gebratenem Tunfisch

Wolfsbarsch auf Pulpograuben
Passier - Algen und Noilly Prat Schaum

Steinbutt auf Kräuterstockfischpüree
mit Kalbszungenragout

Cremesuppe von der Zuckererbse
mit rosa gebratener Etouffé - Taubenbrust

Bretonischer Lammrücken
mit Chinagewürze und einem milden Knoblauch – Olivenpüree

Bruchetta vom marinierten Ziegenquark
mit Oliven – Piniensalat

Mousse von der Mango im Valrhona Schokoladenmantel
mit Bourbon Vanilleschaum

85,-- €

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

Vegetarisches Menü G 17

Amuse Bouche

Sülze von Tomate und Zucchini
mit feinen Blattsalaten

Essenz von weißen Bohnen mit Ravioli,
Kräutern und Gemüse

Spinatrisotto mit gebackenem Landei
und Perigor-Trüffel

Strudel von Sellerie
und Kartoffel mit Sherryrahm

Gebrannte Creme von der Vanille

55,-- €

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