

Menüvorschläge Gourmet Restaurant

Menü 90

Amuse Bouche

Essenz vom Kalbsschwanz
mit Kräutern, Flädle und gebackener Praline

Atlantik - Steinbutt auf Kartoffelschaum,
Pinienkernschmelze und Noilly Prat-Sauce

Lauwarmer Valrhona-Schokokuchen
mit Birnenragout und Vanilleeis

49,-- €

Menü 91

Amuse Bouche

Lauwarmer Saibling auf Kaviar – Cremefrâiche
und feinen Salaten und Wachteleiern

Selleriesamtsüppchen
mit gebratenem Wildhasenfilet
im Lardoschinkenmantel

Scheiben von der Entenbrust auf Rotkohlgemüse,
Kräutergnocchi und Apfel - Ingwersauce

Tonkabohnenmousse im Schokoladenmantel
mit Rumfrüchten und Amarettoeis

58,00 €

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

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü und geben Sie uns bis eine Woche
vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.
Die Menüvorschläge sind bis April 2009 gültig

Menü 92

Amuse Bouche

Variation vom Thunfisch mit Orangen-Fenchelsalat
und Kaviarcreme

Weißer Petersiliensamtuppe mit Kaninchenfilet
und Zuckerschoten

Rehrücken im Crepesmantel
auf Chinakohl und Burgunderjus

Gewürzananas Törtchen mit Orangenragout
und Limonensorbet

61,-- €

Menü 93

Amuse Bouche

Terrine von der Gänsestopfleber
mit gebratener Elsässer Taubenbrust auf Apfel-Rosinenragout

Gebratener Wolfsbarsch auf Schwarzwurzel und Limonenjus

Kalbsfilet im Kräutermantel
auf Schmorgemüse und Madeiraschaumsauce

Zitrustarte unter der Baiserhaube
mit karamellisiertem Nußeis

65,-- €

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

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü und geben Sie uns bis eine Woche
vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.
Die Menüvorschläge sind bis April 2009 gültig

Menü 94

Amuse Bouche

Auf Niedertemperatur gegarter Saibling
auf Vanillevinaigrette und feinen Salate

Dorade Royal auf Selleriepürree
und Rieslingsauce

St. Pierre mit Lauchrisonis
und Hummer-Zitronengrassoße

Rinderrücken mit Kräuterkrust auf Rosenkohl,
Kartoffel-Crepesroulade und Sesamjus

Feines von Topfen, Bratapfel
und Portweineis

73,-- €

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

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü und geben Sie uns bis eine Woche
vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.
Die Menüvorschläge sind bis April 2009 gültig

Menü 95 (serviert in kleinen Gängen)

Amuse Bouche

Gänsestopfleberterrine
mit Birnenragout und Pinienkernbrioche

Seeteufel auf Kürbis und
Champagnersauce

Steinbutt auf Graupenrisotto
und Panchetta

Essenz vom Ochsenchwanz
und gebackene Praline mit Rucolaschaum

Wolfsbarsch auf karamellisiertem Chicoree
und Noilly Prat-Schaum

Dorade Royal auf Spinatpüree
und Schalottenbutter

Rehrücken mit Sesam gebraten und Burgunderjus

Brust und Keule von der Ente auf Orangenjus

Bananentarte mit Passionsfruchteis

Feines vom Topfen und Nußeis

95,-- €

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

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü und geben Sie uns bis eine Woche
vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.
Die Menüvorschläge sind bis April 2009 gültig

Vegetarisches Menü 96

Amuse Bouche

Karottentörtchen mit Zuckerschotensalat
und Oliventapenade

Risoni mit Curryaromaten,
Cocosnus und Passionsfruchtschaum

Kräuterrisotto mit feinem Gemüse,
Kräutersalat und Parmesan

Clafouti mit Preiselbeeren
und Orangeneis

55,-- €

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

Gerne servieren wir Ihnen unsere Menüs ab 8 Personen.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü und geben Sie uns bis eine Woche
vor Veranstaltungsbeginn Ihre Wünsche durch.
Die Menüvorschläge sind bis April 2009 gültig