

Menzhausen

MENÜVORSCHLÄGE

Romantisches Hotel Menzhausen - mit diesem Namen verbinden wir Gemütlichkeit, Wohlbehagen, eine lockere und doch komfortable Atmosphäre. Eine Speisekarte, die das widerspiegelt, was wir uns auch zu Hause wünschen würden. Leben auf dem Lande.
Mit der Küche, die uns schmeckt. Unkompliziert, schmackhaft und ehrlich. Klassische Gerichte modern interpretiert, lässig kombiniert und köstlich zubereitet.

ab 10 Personen buchbar

Menü 1

Gratinierter Ziegenkäse,
Paprika-Mango-Confit

Schweinefilet im Schinkenmantel,
Champignonrahm,
Brokkoli, Kartoffelgratin

Tartufo

48 € / Person

Menü 2

Rinderkraftbrühe "Royal"

Omas Küche lebt:
Hausgemachte Rinderroulade
aus dem Bräter,
Rotkohl, Salzkartoffeln

Panna Cotta, Beerenkompott,
Mandelkrokant

48 € / Person

Menü 3

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe

Kalbsfilet,
Perlzwiebeljus, lila Karotten,
Kräuter-Kartoffelpüree

Crème Brûlée
von der Tonkabohne

53 € / Person

Menü 4

Carpaccio vom Fassona Rind,
Zwetschgenchutney, Parmesancreme

Maispouardenbrust,
Portweinjus, Ratatouille Gemüse,
Rosmarinkartoffeln

Schokoküchlein,
Mango-Passionsfrucht-Parfait

51 € / Person

Menzhausen

MENÜVORSCHLÄGE

Menü Frühling (April bis Juni)

Süßkartoffelcreme,
argentinischer Rotgarnele

Kalbstafelspitz sous vide gegart,
Morchelrahm, Vanillekarotten,
Kartoffel-Erbsen-Püree

Weißes Schokoladenmousse,
Erdbeersorbet

53 € / Person

Menü Sommer (Juli bis September)

Weißes Tomatenschaumsüppchen,
Estragonöl, Chiabatta-Crostillant

Lachsfilet,
Zitronenkruste, wilder Brokkoli,
Kräuterrisotto

Lemon Cheesecake,
Kokosparfait, Macadamia-Krokant

52 € / Person

Menü Herbst (Oktober bis Dezember)

Kürbiscremesuppe,
Kürbiswaffel, Lakritzemulsion

Zweierlei vom Hirsch,
(Rücken und Keule)
Wacholderjus, Romanesco,
Selleriepüree

Zwetschgenparfait,
Gewürzküchlein, Haselnusscreme

59 € / Person

Menü Winter (Januar bis März)

Rote Bete Schaumsüppchen

Brust und Keule von der Bauernente,
Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße

Schwarzwälder Kirschtorte
im Glas

52 € / Person

Menzhausen

MENÜVORSCHLÄGE

Vegi Menü

Bunte Blattsalate,
Brombeerdressing,
gebackener Blumenkohl

Thaicurry,
Palmzucker, Mango, Basmatireis

Hausgemachtes Sorbet,
Früchte der Saison

42 € / Person

Gänse Menü (November - Dezember)

Gänsekraftbrühe

Gänsebrust,
Orangensauce,
Rotkohl, Bratapfel, Klöße

Gewürz Panna Cotta,
Glühweinkirschen

59 € / Person

DAS BESONDERE SICHERN (September - Dezember)

Vitello Tonnato
Neu gedacht

**Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis,
Kürbiswaffel, Lakritzemulsion**

**Kalbsfilet, Balsamico Perlzwiebeln, violette
Karotten, Kartoffel - Kürbispüree**

**Zwetschgenparfait, Gewürzküchlein,
Haselnussmayo**

69 € / Person

gegen Aufpreis buchbar:

4-Gang-Menü mit Suppe	8,00 € p.P.
4-Gang-Menü mit Vorspeise	12,00 € p.P.
2 verschiedene Hauptgänge	8,00 € p.P.

Hauptgang als Schneide-Station
mit Koch 10,00 € p.P.

Allergeninformation gemäss Codex
Empfehlungen: Bitte sprechen Sie uns an!



Telefon 05571 - 92230
info@hotel-menzhausen.de