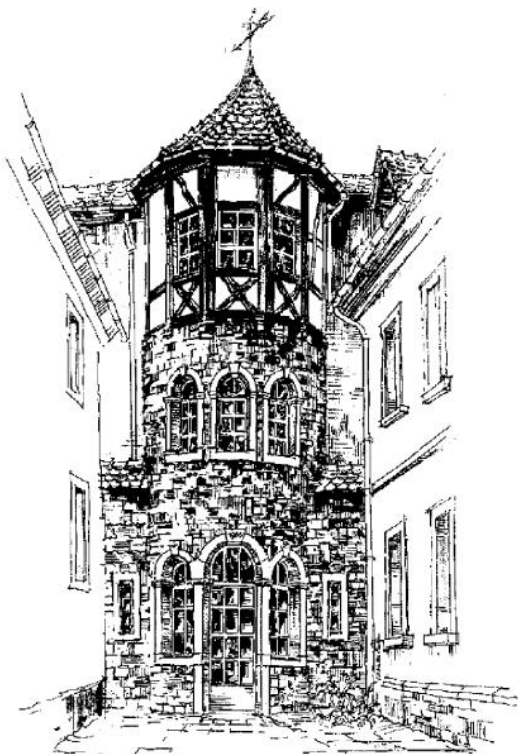


Menüvorschläge 2011



Hotel-Restaurant St. Martiner Castell
Inhaber: Werner Mücke
Maikammerer Straße 2
67487 St. Martin
Telefon 06323/9510 - Fax 06323/951-200
e-Mail: info@hotelcastell.de
Homepage: www.hotelcastell.de

Menü 1

Räucherlachstartar mit Rösti

Broccolirahmsuppe
mit Mandeln

Medaillons vom Schweinefilet
an Armagnacsauce
Zuckerschoten, Gnocchi romain

Sauerkirschparfait
an Minzspiegel

€ 33,80

Menü 2

Wildhasenterrine
an Wein-Pfeffergelee

Mediterrane Fischsuppe
mit Croutons

Barbarieentenkeule in Burgundersauce
gebackener Blumenkohl, Kartoffel-Plätzchen

Mandelparfait mit frischen Früchten

€ 34,20

Menü 3

Edelfischterrine mit
Kräutercreme

Tomatenessenz
mit blanchierter Kirschtomate

Medaillon vom Kalbsrücken
an Morchelrahmsauce, Gemüsekörbchen
Herzogin-Kartoffeln

Schokoladenvariation

€ 35,80

Menü 4

Gebratene Gambas an Blattsalaten
in Basilikumdressing

Süppchen von grünem Spargel

Kalbsnierenwürfel in Madeirasauce
Kräutercrepe

Lammrücken unter der Senf-Zwiebelkruste
frische Böhnchen, Rahmkartoffeln

Dessertteller "Castell"

€ 44,50

Menü 5

Carpaccio vom Rinderfilet

Kalbsschwanzessenz
mit Morchelklößchen

Bachsaiblingsfilet im Gemüsebett

Maispoulardenbrust im Kartoffelmantel
auf Orangensauce
Lauchgemüse, Rahmkartoffeln

Creme au caramel

€ 45,80

Menü 6

Geflügellebersülze mit Blattsalaten

Waldpilzrahmsuppe mit Kresse

Seeteufelmedaillon unter der Meerrettichkruste
auf Safranschaum

Gewürztraminersorbet

Duo von Wildhase und Kaninchen im
Wirsingblatt, Gemüseperlen
Schupfnudeln

Mangogratin mit Zitroneneis

€ 46,80

Menü 7

Geräucherte Entenbrust
an Blattsalaten

Steinpilzessenz

Zanderfilet gebraten
an Senfsauce mit Lauchstreifen

Passionsfruchtsorbet

Rinderfilet im Blätterteigmantel
auf Portwein-Butterjus
Gemüsekörbchen, Schlosskartoffeln

Marmor von weißer
und dunkler Schokolade

€ 48,50

Menü 8

Terrine von der Maispoularde
mit Morcheln an Blattsalaten

Pot au feu vom Rind

Seezungenroulade
auf Champagnersauce

Pfirsichsorbet

Hirschfilet im Wirsingblatt
frische Gemüse im Körbchen
pommes Dauphine

Rohmilchkäse mit Trauben

Schokoladensoufflé
an Fruchtspiegel

€ 60,50

Menü 9

Millefeuille vom Kalbstafelspitz

Essenz von Roter Bete
mit Steinpilzklößchen

Steinbuttfilet gebraten
auf Kürbisgraupen

Limonensorbet

Das Beste vom Kalb
Filet, Bries und Niere
auf Trüffelsauce
Marktgemüse, Pariser Kartoffeln

Käse vom Wagen

Champagner Charlotte

€ 67,50

Die aufgeführten Menüs haben wir für Sie
saisonunabhängig zusammengestellt.

Für saisonbedingte Menü-Varianten
stehen wir Ihnen zur Beratung
jederzeit gerne zur Verfügung.

Selbstverständlich können Sie die Menüfolge
beliebig ändern (Preis nach Absprache).

Die Preise für die Menüvorschläge verstehen
sich bei einheitlichen Menüs ab 10 Personen.

Die angegebenen Preise sind Endpreise und
beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.