

FESTLICHE MENÜS 2012 RESTAURANT ÖSCHBERGHOF

Aus Unserer Region

Geräuchertes Forellenfilet mit Senfschaum
und kleinem Salatbukett

...

Kartoffelrahmsuppe mit Kräutern und Rauchschinken

...

Gebratenes Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße, dazu Gemüse
vom Markt und hausgemachte Spätzle

...

Vanilleeisauflauf mit Kirschwasser und warmen Beeren

Pro Person € 38,50

Moderne Regionalküche

Terrine vom Bodenseehecht und geräuchertem Felchen
mit kleinem Linsensalat und Schnittlauchauerrahm

...

Kartoffelcappuccino mit Gewürzschäum
und karamellisierten Schinken chips

...

Schweinelendchen im Mantel von Rosmarinbacon
mit Soße von Honigsenf und Balsamessig, dazu
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

...

Warmer Apfelaufbau mit Zimtstreusel,
Vanilleparfait und Kirschsoße

Pro Person € 39,80

Mediterran angerichtet

Roh mariniertes Wolfsbarschfilet mit Olivenöl,
Limette, Basilikum und kleinem Blattsalat

...

Cappuccino von Tomaten mit Ziegenkäseschaum

...

In der Honig-Pfefferkruste gebratenes Karree vom
Ibericoschwein mit Jus von Sherry und geräuchertem Paprika,
dazu geschmortes Mittelmeergemüse und überkrustetes
Kartoffel-Knoblauchpüree

...

Gebrannte Vanillecreme mit eingelegten und frischen Früchten

Pro Person € 44,00

Schwarzwälder Festtagsmenü

Geräucherte Lachsforellenterrine mit kleinem
Salatbukett in Burgundervinaigrette und
grüner Kräutersoße

...

Klare Rindfleischsuppe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

...

Gebratener Kalbsrücken mit Pilzrahmsoße, dazu Gemüse vom
Markt und hausgemachte Spätzle

...

Schwarzwälder Eisgugelhupf mit warmen Honigkirschen

Pro Person € 49,50

Aus Italien

Gegrilltes Gemüse der Jahreszeit mit Blattsalaten,
hausgeräucherter Entenbrust und Balsamicodressing
...

Aufgeschlagene Basilikumsuppe mit Parmesan und Zitrone
...

Rosa gebratener Rinderrücken mit Chianti-Kräutersoße, dazu
Gemüse vom Markt und überkrustete Kartoffel-Pilznocken
...

Schokoladeneistorte mit dreierlei Schokolade, Zabaione von
Blutorangen und hausgemachten Amarenakirschen

Pro Person € 46,50

Kulinarische Impressionen

Zweierlei vom schottischen Lachs mit Soße von Forellenkaviar
...

Aufgeschlagene Kokos-Currysuppe mit Chilihonig
...

Im Beefofen gegarter Kalbstafelspitz mit Orangensalz und
Steinpilzjus, dazu Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse der
Jahreszeit
...

Kuppel von zweierlei Schokolade mit Himbeersoße und frischen
Früchten

Pro Person € 45,00

Französisches Menü

Arrangement von Blattsalaten in provenzalischer
Vinaigrette mit gebratene Riesengarnelen und Rouille
...

Kresserahmsuppe mit geräuchertem Lachs
...

Zweierlei vom Lammrücken mit Jus von Basilikum
und jungem Knoblauch, dazu Gemüse vom Markt und
Kartoffelgratin
...

Cremitig gebackener Schokoladenkuchen mit Vanillesoße und
Sorbet von Schwarzkirschen

Pro Person € 49,00

Tradition und Evolution aus Europas Küchen

Roh marinierter Lachs mit Dill und Himbeeressig,
dazu ein kleines Salatbukett und Kartoffelspäne
...

Aufgeschlagener Bouillabaisesud mit Garnelen, Safran und
Tomaten
...

In der Pfefferkruste gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit
gebackenem Kartoffelaufwurf, dazu Burgunder-Marksoße und
Gemüse vom Markt
...

Pyramide von Passionsfrucht- und Mangomousse mit weißer
Schokolade, dazu Himbeersoße und frische Früchte

Pro Person € 49,50

Badisches Festtagsmenü

Hausgeräucherte Entenbrust mit einem jahreszeitlichen
Salatbukett, Nussölvinaigrette und Balsamico-Senf-Honigsoße
...

Klare Rinderschwanzsuppe mit Madeira und Thymianklößchen
...

Gebratene Filetschnitte vom Zander auf Blattspinat mit
Rieslingsoße
...

Kalbslendchen im Schinkenmantel mit weißer Steinpilzsoße, dazu
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle
...

Varation von Schokolade und Kirschen mit Mousse,
Schokoladenspitz, Vanillekirschen und Kirschwasserparfait

Pro Person € 58,50

Das Öschberghofmenü

Eine Komposition unserer beliebtesten Gerichte

Nach unserem Hausrezept geräucherter Lachs mit jahreszeitlichem Salat und Honig-Senfkörnersoße

...

Provenzalischer Fischsuppentopf mit Riesengarnelen, Safran und Tomaten

...

Provenzalischer Fischsuppentopf mit Riesengarnelen, Safran und Tomaten

...

Strudel von frischen Pilzen mit Thymianjus

...

Filetsteak vom Weiderind mit Cognac-Pfefferrahmsoße, dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

...

Maracujaeistorte mit Kokoslikör und kleinem Früchtearrangement

...

Schokoladenespresso mit Grand-Marnier

...

Konfekt

Pro Person

€62,50

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir ab 10 Personen aus organisatorischen und qualitativen Gründen ein einheitliches Menü Ihrer Wahl servieren.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!