



Hotel Schönbuch



Menüvorschläge

2008

„Frühling“

Frühlingsmenü 1

Rosa gebratene Entenbrust mit Frühlingsalat

Cremesuppe von jungen Erbsen

*Schweinefiletmedaillons gebraten mit Champignons,
Marktgemüse und Bandnudeln*

*Marinierte Erdbeeren mit Grand-Marnier-Sabayone
und Vanilleparfait*

38,00€

Frühlingsmenü 2

*Roulade vom gebeizten Lachs mit
Kräuter-Crème-Fraîche und Kartoffelstroh*

Tomatenkraftbrühe mit Quarkravioli

*Kalbsrückenmedaillon mit Sauce Hollandaise,
Spargel und neuen Kartoffeln*

*Carpaccio von der Babyananas
mit Kokosparfait*

48,50€



Hotel Schönbuch



Frühlingsmenü 3

Poulardenessenz mit Roulade

*Kalbsrückenmedaillon mit Sauce Hollandaise,
Spargel und neuen Kartoffeln*

Variation von Rhabarber

40,00€

Frühlingsmenü 4

*Spargelcremesuppe
mit Räucherlachsstreifen*

*Poulardenroulade auf Spargelragoût
mit Morcheln und Bandnudeln*

*Marinierte Erdbeeren mit Grand-Marnier-Sabayone
und Vanilleparfait*

40,00€



Hotel Schönbuch



Frühlingsmenü 5

*Roulade vom gebeizten Lachs
mit Kräuter-Crème-Fraîche und Kartoffelstroh*

Spargelcremesuppe

*Gebratenes Kabeljaufilet
auf Kartoffel-Frühlingslauchsauté*

*Schweinefiletmedaillons gebraten mit Champignons,
Marktgemüse und Bandnudeln*

*Marinierte Erdbeeren mit Grand-Marnier-Sabayone
und Vanilleparfait*

50,00€

Frühlingsmenü 6

*Kartoffel-Räucherforellenterrine
mit Gurkenschmand*

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen

Saure Kutteln mit Schupfnudeln

*Dreierlei Medaillons mit
Spätzle und Salat*

Eisgugelhupf nach Art des Hauses

51,00€



Hotel Schönbuch



Frühlingsmenü 7

*Terrine von Gänsestopfleber
und Entenbrust mit
Frühlingslauch-Apfelsalat*

*Crèmesuppe von jungen Erbsen
mit Hummer und frittierter Minze*

*St. Pierrefilet auf gebratenen Artischocken
in Tomatensud*

*Kalbsrücken mit Kalbschwanz überbacken
auf Spargelragoût und Bandnudeln*

Variation vom Rhabarber

71,00€



Hotel Schönbuch



„Sommer“

Sommermenü 1

*Ruccolasalat in Balsamicovinaigrette
mit Parmesan und Parmaschinken*

Saiblingsfilet auf Bärlauchrisotto mit Zucchinihops

Passionsfruchtmousse mit Erdbeeren

38,00€

Sommermenü 2

*Crevettencocktail mit Honigmelone
und Champignons*

Rosa gebratene Entenbrust mit Kartoffel-Lauchsauté

Pfirsichsüppchen mit Himbeeren

38,00€



Hotel Schönbuch



Sommermenü 3

Geeiste Gurkensuppe mit Räucherlachsstreifen

Stubenküken auf Blattspinat mit Pilzen und Bandnudeln

Passionsfruchtmousse mit Erdbeeren

33,00€

Sommermenü 4

Wachtelkotelette auf Bandnudeln mit Pilzen

Gebratene Lammhüfte auf Ratatouille mit Kartoffelgratin

Aprikosenstrudel mit Vanillesauce

37,00€



Hotel Schönbuch



Sommermenü 5

*Ruccolasalat in
Balsamicovinaigrette mit Parmesan*

Geeiste Gurkensuppe mit Shrimps

Saiblingsfilet auf Bärlauchrisotto

*Gebratene Lammhüfte auf Paprika-Zucchini Gemüse
mit Kartoffelgratin*

*Mousse von Bitterschokolade
mit Kirschragoût*

49,00€

Sommermenü 6

*Kartoffel-Räucherforellenterrine
mit Gurkenschmand*

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen

Saure Kutteln mit Schupfnudeln

*Dreierlei Medaillons mit
Spätzle und Salat*

Eisgugelhupf nach Art des Hauses

51,00€



Hotel Schönbuch



Sommermenü 7

Tomatenvariation mit Pesto

*Kartoffelsud mit Lachsroulade
und Keta-Kaviar*

*Steinbuttfilet und Hummer
mit Blumenkohl und Haselnüssen*

*Kotelette vom Stubenküken mit Gänsestopfleber,
gebratenem grünen Spargel und Kartoffelkrapfen*

*Geliertes Pfirsichsüppchen
mit Himbeersorbet*

58,00€



Hotel Schönbuch



„Herbst“

Herbstmenü 1

*Lammfilet in Tomatengelee
mit marinierten Zucchini*

*Cremesuppe von roten Linsen
mit geräucherter Forelle*

*Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen,
Brokkoli und Spätzle*

*Pralinenparfait mit glasierten
Birnenspalten*

43,00€

Herbstmenü 2

*Marinierte Blattsalate mit
gebratenen Edelfischen*

Ragoût von der Entenkeule mit Wirsing

*Gebratenes Eglifilet auf Rahmlauch
mit Schloßkartoffeln*

Variation von der Zwetschge

54,00€



Hotel Schönbuch



Herbstmenü 3

*Wildschweinschinken mit Blattsalat
und Birnen-Walnußvinaigrette*

Hausgemachte Spinatravioli im Waldpilzsud

*Rinderfiletsteak mit schwarzem Pfeffer gebraten,
Bohnen und Herzoginkartoffeln*

Lauwarmer Apfelstrudel mit Zimteis

49,50€

Herbstmenü 4

*Gebratene Gänsestopfleber
mit Feldsalat und Apfelspalten*

Krustentiersuppe

*Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce,
Rosenkohl und Schupfnudeln*

*Nougatmousse mit Passionsfruchtsauce
und Vanilleeis*

52,00€



Hotel Schönbuch



Herbstmenü 5

*Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich
und Blattsalat*

*Linsencremesuppe mit
geräuchertem Forellenfilet*

*Poulardenbrustmedaillons auf
Pfifferlingsnudeln*

*Rehragoût mit gebratenen Pilzen,
Wirsingbällchen und Spätzle*

*Pralinenparfait mit
glacierten Birnenspalten*

50,00€

Herbstmenü 6

*Kartoffel-Räucherforellenterrine
mit Gurkenschmand*

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen

Saure Kutteln mit Schupfnudeln

*Dreierlei Medaillons mit
Spätzle und Salat*

Eisgugelhupf nach Art des Hauses

51,00€



Hotel Schönbuch



Herbstmenü 7

*Gebratene Gänsestopfleber
mit Feldsalat,
Apfelspalten und Pfefferkaramel*

Cremesuppe von Krustentieren

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Chircoréerisotto*

*Rehrücken im Gewürzstrudelteig mit
Rahmwirsing und Schupfnudeln*

Variation von der Zwetschge

68,00€



Hotel Schönbuch



„Winter“

Wintermenü 1

*Terrine vom Rehfilet mit
Pilzen und Waldorfsalat*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

*Gefüllte Poulardenbrust auf Schwarzwurzeln
mit Kartoffelauflauf*

Zimtparfait mit Rotweibirne

42,00€

Wintermenü 2

*Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat
In Himbeeressigmarinade*

*Gebratenes Lachsmedaillon
auf Pestonudeln mit Tomaten*

*Kalbsrücken im Ganzen gebraten
mit Steinpilzen und Spinat-Kartoffel-Ravioli*

Bananenmousse mit Kokossorbet

52,00€



Hotel Schönbuch



Wintermenü 3

*Gebackene Garnelen-Wan Tan
auf gebratenem Gemüse*

*Hirschbraten in Preiselbeer-Pfeffersauce mit
Rotweibirne, Rosenkohl und Schupfnudeln*

Schokoladenauflauf mit Ananasragoût

40,00€

Wintermenü 4

*Tafelspitzsülze mit
mariniertem Wurzelgemüse*

Wildkraftbrühe mit Pilzklößchen

*Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmsauerkraut mit Würfelkartoffeln*

Lebkuchenmousse mit Mandarinen

46,00€



Hotel Schönbuch



Wintermenü 5

Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut

*Gefüllte Poulardenbrust mit
Schwarzwurzeln und Kartoffelplätzchen*

Schokoladenauflauf mit Vanillesauce

53,00€

Wintermenü 6

*Kartoffel-Räucherforellenterrine
mit Gurkenschmand*

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen

Saure Kutteln mit Schupfnudeln

*Dreierlei Medaillons mit
Spätzle und Salat*

Eisgugelhupf nach Art des Hauses

51,00€



Hotel Schönbuch



Wintermenü 7

*Mosaik vom Lachs und Zander mit
Kaviar-Creme-Fraîche*

*Cremesuppe von Miesmuscheln mit
Curryespuma*

*Gänsestopfleber mit Dörraprikosen überbacken
auf Mandelpolenta*

*Kotelette von der Bressetaube mit Rosenkohl
und Strudelsäckchen*

Variation von Zitrusfrüchten

62,00€

(Preisabweichungen für 2008 möglich!)