



Bankettangebot Winter-Frühling 2012

Stellen Sie sich aus diesen leckeren Gerichten IHR Lieblingsmenü zusammen;
welches wir im Restaurant „Le Bristol“ oder im Alten Weinkeller servieren.

Diese Gerichte bieten wir ab 10 Personen mit einer einheitlichen Gangfolge an,
gerne mit Wahl zwischen zwei Hautgängen, die am Tisch erfolgt.
Ab einem 3-gängigen Menü servieren wir Ihnen zuvor einen „Gruß aus der Küche“.
Ab 20 Personen gewähren wir 10 % auf ein 4-Gang-Menü.
Die Preise beinhalten das festliche Herrichten der Tafel und das Erstellen von Menükarten.
Ab einer gewissen Personenzahl und bei Verfügbarkeit stellen wir Ihnen einen Raum exklusiv
für Ihre Gäste zur Verfügung.

Vorspeisen

1. Gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohl und violetter Senfsauce	9,70 €
2. Eifler Ziegenkäse mit Thymian und Honig	7,60 €
3. Tatar vom schottischen Lachs mit Avocadocreme	8,70 €
4. Sülze vom Kalbstafelspitz mit Sauce Tatar	8,90 €
5. Unser Senf-Ei mit Rote Bete Kompott	6,50 €
6. Kirsch-Tomaten Brotsalat mit Ruccola und Ziegenkäse	7,50 €
7. Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Olivenöl	10,80 €
8. Salat von Flusskrebse, Mango und Zuckerschoten	9,30 €
9. Rosa Scheiben vom Roastbeef mit Meerrettichmousse	9,20 €
10. Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Selleriesalat	9,90 €
11. Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce und Reibekuchen	8,20 €
12. Räucherfischterrinen mit Kräutersauce	8,80 €
13. Geflügelleberparfait mit Feigenchutney	8,90 €
14. Pastinakenmousse mit Pinienkernvinaigrette	6,90 €

Klare und gebundene Suppen

1. Schwarzwurzelsüppchen	7,00 €
2. Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis und Erdnuss	8,20 €
3. Kraftbrühe von Rote Bete mit geräuchertem Forellenfilet	8,80 €
4. Kartoffelcremesüppchen mit hauseigener Salami	6,40 €
5. Apfel-Selleriesüppchen mit Parmaschinken	7,20 €
6. Schaumsüppchen vom heimischen Wild mit Zimt und Orange	8,40 €
7. Klare Ochsenschwanzsuppe mit eigenem Ravioli	8,90 €
8. Tomaten Karottensüppchen	6,50 €
9. Zitronengras-Currysüppchen	6,90 €
10. Brunnenkressesüppchen mit Flusskrebse	8,50 €
11. Safran-Gurkensüppchen	6,90 €
12. Pilzcremesüppchen	6,80 €
13. Schaumsüppchen von Roten Linsen	7,80 €
14. Cremesüppchen von der Petersilienwurzel mit gebeiztem Lachs	9,20 €



Hauptspeisen aus Fluß, Teich und Meer

1. Zander auf Beluga-Gemüselinsen	15,50 €
2. Rotbarbe mit Speckerbsenpüree und Schalottenjus	16,00 €
3. Seesaibling auf Grünkernrisotto und Rote Bete Gemüse	16,00 €
4. Loup de Mer mit Kartoffel-Paprika-Gulasch	18,00 €
5. Doradenfilet mit confiertem Knoblauch, Tomatenkompott, Rahmtagliatelle	14,50 €
6. Duo von Jakobsmuschel und Lachs auf Safranrisotto und Rieslingschaum	15,20 €
7. Geschmorter Steinbeißer auf Blattspinat und Nusskartoffeln	17,20 €
8. Cobia-Barschfilet auf gebratenem Gemüsereis und Zitruschaum	13,90 €
9. Welsfilet mit Karottenflan, Bamberger Hörnchen und Pesto	15,00 €
10. Tilapiafilet mit confiertem Fenchel und Ratatouillesauce	14,90 €
11. Gebratene Lachstranche	15,90 €
12. Red Snapper mit geschmortem Lauch, Kichererbsenpüree, Tomatenjus	15,90 €
13. Gebackener Rotbarsch mit Zitronenpüree und Schmorgurken	15,60 €
14. St. Petersfischfilet mit zweierlei Blumenkohl und Pancettaschmelze	17,80 €

Hauptspeisen von der Wiese, aus Wald und Flur

1. Brust und Keule vom Kappeler Hahn, gebratener Spitzkohl, Pilzsauce	15,50 €
2. Rosa gebratene Lammkeule mit Salbeipolenta und Paprikagemüse	16,50 €
3. Gesottener Rindertafelspitz mit Bouillongemüse und frischem Kren	18,50 €
4. Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce , Kartoffel-Lauchgratin und Schnippelbohnen	22,00 €
5. Kalbsrücken mit Sternanis und Chili mariniert Gemüse-Couscous und Zuckerschoten	21,50 €
6. Unser Rheinischer Sauerbraten vom Falschen Filet mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Kloß	18,90 €
7. Geschmorte Rinderbäckchen auf Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse-Pot au feu	16,90 €
8. Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce, Schwarzwurzeln à la creme, Pommes Macaire	17,90 €
9. Medaillons vom Schweinefilet mit Specksauce und cremigem Kartoffel-Bohnenkompott	17,60 €
10. Gebratene Perlhuhnbrust auf Karotten-Mais Gemüse mit römischen Nocken	17,90 €
11. Boef Bourignon mit Champignons, Rahmwirsing und Perlzwiebeln	19,50 €
12. Hirschragout mit Preiselbeerbirne, Speck-Rosenkohl und Serviettenknödel	18,30 €
13. Glasierte Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln, Kartoffelstampf	19,90 €
14. Kalbsrahmbraten mit Pilzragout, Vichy-Kartoffeln und Mohnspätzle	16,80 €

Desserts

1. Schokoladen-Erdnussriegel	8,10 €
2. Tarte au citron mit Thymian und Karamelleis	7,50 €
3. Schokoladen-Preiselbeerdelice auf Apfelgelee	9,50 €
4. Karamellisiertes Limetten-Estragon Eisparfait	7,40 €
5. Walnussbuchteln mit Rieslingsabayon und Apfelsorbet	7,90 €
6. Kürbiskern-Eisparfait auf Pflaumen-Portwein Coulis	7,40 €
7. Orangen-Baumkuchencharlotte mit Guanaja- Banyulscoulis	8,50 €
8. Griesknödel auf Apfel-Basilikumkompott	6,90 €
10..Crêpe Normande und Schokoladen-Ingwer-Sorbet	8,50 €
11. Sachertorte mit Aprikosen-Kardamomkompott	9,00 €
12. Geeiste Passionfrucht-Crème brûlée mit Kokosgelee	7,30 €
13. Minz-Ananassalat und Himbeere-Paprikasorbet	6,90 €
14. Schokoladensavarin mit Pflaumenwein und Mangowürfel	8,00 €

Vegetarisches Gericht:

Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Waldpilzragout	15,50 €
---	---------

...und als köstlichen Abschluss:

Pralinen – Petit Fours – Feingebäck (3 Stück pP)	4,50 €
--	--------