



HOTEL WEIDENBRÜCK

Menüvorschläge

Menü „Swisttal“

Lachsschmandterrine
an
Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit Sahnedressing nach Art des Hauses

~ ~ ~

Cremesüppchen vom frischem Sauerampfer

~ ~ ~

Filet vom Jungschwein
gefüllt mit frischen Kräutern, Tomate und Frischkäse
dazu Nest von Tagliarini und knackigem Gemüse

~ ~ ~

Duett von
Vanille und Ananas

Preis pro Person:
Als 3-Gang Menü ab EUR 25
Als 4-Gang Menü ab EUR 29



HOTEL WEIDENBRÜCK

Menü „Nachtigall“

Rinder ~ Carpaccio
mit altem Balsamico, Pinienkernen und Parmesan

~ ~ ~

Essenz von Kirschtomaten
mit Krabbenknocci

~ ~ ~

Filet vom Eifler Reh an Cranberrysauce
mit Mandelbällchen und Brokkoliröschen

~ ~ ~

„After Eight“
Duett von Minze und Schokolade

Preis pro Person:
Als 3-Gang Menü ab EUR 29
Als 4-Gang Menü ab EUR 35



HOTEL WEIDENBRÜCK

Menü „Weidenbrück“

Scampi à la Provence
mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

~ ~ ~

Schaumsüppchen von weißem Sommertrüffel

~ ~ ~

Filet vom Kalb
mit pommes duchesse
und Spitzen von grünem und weißem Spargel

~ ~ ~

Warmes Küchlein von schwarzer Schokolade
auf Erdbeercarpaccio, Minzpürée und Vanilleeis

Preis pro Person:
Als 3-Gang Menü ab EUR 39
Als 4-Gang Menü ab EUR 49



HOTEL WEIDENBRÜCK

Buffetvorschläge

Buffet „Swisttal“

~ serviert ~

Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit Sahnedressing nach Art des Hauses
dazu
Ruccola~Frischkäsekugel auf rotem Paprikacarpaccio
Röschen vom Lachs an Meerrettichsahne
Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen

~ ~ ~

~ Buffet ~

Filet vom Jungschwein mit Champignons und Sauce Bernaise
Spätzle und Gemüse Kuchen

Filet vom Farmhuhn an Curryrahm
dazu Basmatireis und Früchte

Ragout von Eifelwild
dazu Kartoffelklöße und Apfelmus

~ ~ ~

~ Buffet ~

Ananas- und Herrencreme
Mousse au Chocolat
Rote Grütze

Preis pro Person:
Buffet ab EUR 30



HOTEL WEIDENBRÜCK

Buffet „Nachtigall“

~ serviert ~

Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit Gemüse ~ Vinaigrette
dazu

Frischkäse mit Ruccola und Tomaten
Serranoschinken und Chorizo~Salami auf Melonencarpaccio
Italienischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto
„Vitello Tonnato“ Salat von Kalb und Thunfisch

~ ~ ~

~ Buffet ~

Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronenschaum
dazu Spinattörtchen und Reis

Traditioneller Kalbsbraten mit Balsamicojus
dazu gegrilltes, mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Saltimbocca vom Farmhuhn
mit Tomatengnocci

~ ~ ~

Mascarponecrème an frischen Beeren
Mövenpick~Eiscreme
Minzmousse

Preis pro Person:
Buffet ab EUR 36



HOTEL WEIDENBRÜCK

Buffet „Weidenbrück“

~ serviert ~

Bouquet von saisonalen Blattsalaten
mit rustikalem Balsamicodressing

dazu

Schnecke von der Lachsschmandterrine
Krabben mit Cocktailsauce im Glas serviert
Asia Spießchen vom Huhn mit Currysauce

~ ~ ~

~ Buffet ~

Variation von Edelfischen mit Rieslingschaum
dazu Spinattörtchen und Risotto

Rinderfilet rosa gebraten
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
oder

Rehmedaillons mit Wacholderjus
dazu Preiselbeerküchlein

~ ~ ~

~ Buffet ~

Schokoladenbrunnen
mit Fruchtspießchen
Mini-Creme-Brullée

Preis pro Person:
Buffet ab EUR 42