



Hohentwiel 1, 78224 Singen, Tel 07731/9907-0, Fax 07731/9907-40, info@hotel-hohentwiel.de

MENU 1

26,50 Euro

Rahmsüppchen von Rucola mit Knoblauch-Croutons

Geschnetzeltes von der Pute „Züricher Art“ mit
Kartoffelrösti und bunter Gemüseauswahl der Saison

Lauwarmer Apfelstrudel von Bodenseeäpfeln
auf Vanillesauce und Walnusseis

MENU 2

29,00 Euro

Bunte Blattsalate mit Rucola, Kracherle und Speckkrusteln
in Apfel-Balsamicodressing

Badisches Bratenpfännchen (Schwein und Rind) an zweierlei Saucen
mit buntem Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle und Kroketten

Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark im Weckglas

MENU 3

31,50 Euro

Bunte Blattsalatvariation an Chili-Vinaigrette
mit Knoblauchgarnelen am Spieß gebraten

Mit Zitrone und Honig mariniertes Maispouardenbrüstchen
an Calvadossauce mit Mandelbroccoli und Bandnudeln

Bayerische Vanillecreme auf Beerenragout im Weckglas serviert

MENU 4

33,50 Euro

Karamellierter Ziegenkäse an kleinem Blattsalatbouquet

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf mediterranem Gemüseragout
mit Tagliatelle

Gebackene Apfelkühle an Walnusseis und Calvadossauce



Hohentwiel 1, 78224 Singen, Tel 07731/9907-0, Fax 07731/9907-40, info@hotel-hohentwiel.de

MENU 5

34,50 Euro

Hausgebeizter Honig-Lachs auf Reibekuchen
und Apfel-Meerrettich-Salsa

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Schweinefilet im Speckmantel an Rotweinjus mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Herzoginkartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Mousse von Zartbitterschokolade und Chili
auf Ananasragout und Hippenröllchen

MENU 6

38,50 Euro

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
und Blattsalat-Bouquet

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom argentinischen Weiderind an
Portweinjus mit frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Gebackener Grießpudding auf Sauerkirschragout

MENU 7

46,50 Euro

Bunte Blattsalatvariation mit Himbeer-Vinaigrette

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

In Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf Safran-Tagliatelle

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
mit glasierten Fingermöhrrchen und Kartoffel-Quarkkrapfen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Creme Bruleé von Zitrusfrüchten mit Kokosnuss-Eis

Für Vegetarier ist eine Auswahl aus unserer aktuellen Speisekarte möglich,
für Vegan und glutenfreie Essen beraten wir Sie gerne vor Ort.



Hohentwiel 1, 78224 Singen, Tel 07731/9907-0, Fax 07731/9907-40, info@hotel-hohentwiel.de

ASIATISCHES MENU

37,50 Euro

Thailändische Kokossuppe mit gelber Currypaste, Honig und Korriander

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

In Tempurateig gebackene Garnelen mit Ingwer-Sesamsauce

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Mildes Hähnchencurry mit Knoblauch und Chili,
gegrillten Frühlingszwiebeln und Sesamkartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Grüner Tee-Parfait auf Honig-Orangengelee

FISCH-MENU

44,50 Euro

Rahmsüppchen von Edelfischen und Muscheln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Salat von mediterranem Gemüse mit gebratenem Knoblauch-Scampi

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Medaillons vom Seeteufel mit Tomaten, Pinienkernen
und Olivenöl auf Apfel-Paprikagemüse und Rosmarin-Grießstrudel

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Portwein-Creme mit Honigbirnen und Mandelsoße

GOURMET-MENU

59,50 Euro

Schaumsüppchen von Steinpilzen und Schinken-Chips

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Klößchen vom Zander
auf bunten Balsamico-Linsen und Prosecco-Schaum

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Limonensorbet

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Rinderfilet im Filoteig an Portweinjus
mit glasiertem Mini-Gemüse und Pilzbaumkuchen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Schokoladentörtchen und Mangoparfait an Himbeerragout

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Käsebrett mit französischem Käse und Feigensenf