



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

HOHENTWIELER SCHLEMMERBUFFET 2019

VORSPEISEN UND SALATE

Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig Dip,
Krabbencocktail mit Champignons und Ananas,
Rosa gebratenes Roastbeef auf mediterranem Gemüsesalat,
Kalter Putenbraten mit Mango-Chilisalsa,
Schwarzwälder Bauernschinken mit Honigmelone,
Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings,
Brotcroutons, Speckkrusteln und frischen Kräutern

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARMER GERICHTE

Badische Festtagssuppe mit zweierlei Klößchen und Gemüsestreifen,
Lammkoteletts mit Thymian und Knoblauch,
Schweinefilet im Kräuter-Netz an Burgundersauce,
Maispouardenbrüstchen mit Honig und Chili glasiert,
Zanderfilet in der Brotkruste mit Remouladensauce,
Garnelen mit Knoblauch, Tomaten und Minze
Beilagen: Buntes Gemüse der Saison, Butterspätzle,
Kartoffelgratin, Kräuterreis

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Beerengrütze mit Vanillesauce, Mousse au Chocolat,
Exotischer Fruchtsalat mit Maraschino,
Eisgugelhupf mit Fruchtsaucen,
Bayrische Vanillecreme mit Beerenragout,
Käse vom Brett mit Trauben und Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 43,00€ pro Person



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

MEDITERRANES-BUFFET 2019

VORSPEISEN UND SALATE

Eingelegtes Gemüse und Oliven,
Riesenbohnen in Zitronenöl-Sauce,
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse,
Tomaten, Oliven, Paprika und Gurken,
Marinierter Ziegenkäsetaler mit Feigensenfsauce,
Salami- und Schinkenvariationen,
Ciabatta und Butter

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARMER GERICHTE

Knoblauchrahmsüppchen mit Brotcrôutons,
Gegrillte Lammkoteletts mit Thymian und Knoblauchjus,
Spanferkel aus dem Ofen im eigenen Saft,
Scharfe Knoblauchgarnelen mit Limonen-Mayonnaise,
Zitronen-Hähnchen mit Kräutern,
Schweinemedallions im Parmesankäsemantel
auf Tomatenragout,

Beilagen: Ratatouille, bunte Gemüsepfanne,
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Polentataler

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Milchreis mit Zimt-Zucker und Beerenfrüchten,
Pochierte Birnen in Marsala,
Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark,
mediterrane Käsevariationen mit Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 40,00€ pro Person



Hotel Restaurant Hohentwiel, Hohentwiel 1, 78224 Singen, www.hotel-hohentwiel.de

RUSTIKALES-BUFFET 2019

VORSPEISEN UND SALATE

Badischer Wurstsalat mit Essiggurken,
Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich,
Schwarzwälder Schinken,
Landjäger und Kaminwürsten auf dem Holzbrett,
Bunter Gemüse-Eiersalat mit Schinken,
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Balsamico,
Reichenauer Blattsalate mit zweierlei Dressings

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARMER GERICHTE

Kartoffelrahmsuppe mit Speckkrusteln, Lauch,
Landjäger und Majoran,
Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze,
Krustenbraten an Rotweinjus,
Mariniertes Schweinfilet am Stück gebraten,
Zanderfilet in Kräutern gebraten,
Beilagen: Buntes Gemüse der Saison, Kartoffelspalten
hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln,

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Apfelküchle mit Vanillesauce,
Bayerische Vanillecreme mit Beerenfrüchten,
Eisgugelhupf „Hohentwiel“ mit Fruchtsaucen,
Käse vom Brett mit Trauben und Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 36,00€ pro Person



Hotel Restaurant Hohentwiel, Hohentwiel 1, 78224 Singen, www.hotel-hohentwiel.de

WINZER-BUFFET 2019

VORSPEISEN UND SALATE

Schwarzwälder Bauernschinken mit Honigmelone,
Allgäuer Käsesalat mit Walnüssen,
„Saurer Käs“ – Backsteinkäse sauer angemacht,
Landjäger und Kaminwürsten auf dem Holzbrett,
Kalter Putenbraten mit Essig-Gemüse,
Angemachter Camembert mit Zwiebeln und Kräutern,
Gemischte Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten
mit zweierlei Dressings

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARME GERICHTE

Rieslingrahmsuppe mit Brotcroûtons und Speckkrusteln,
Mostbraten vom Rind in eigener Sauce,
Gepökelter Schweinerücken mit Honig glasiert,
Hähnchenbrust mit Rosinen und Nüssen an Burgunderjus,
Pochiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen und Traminersauce,
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Tagliatelle,
Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Pochierte Birnen in Portwein, Weincreme auf
Waldbeerenkompott, Rotwein-Eisgugelhupf,
Käsevariation mit Trauben und Brotauswahl

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 38,00€ pro Person