



Hohentwiel 1, 78224 Singen, Tel 07731/9907-0, Fax 07731/9907-40, [info@hotel-hohentwiel.de](mailto:info@hotel-hohentwiel.de)

## MENUVORSCHLÄGE FÜR FEIERLICHKEITEN

### MENU 1

27,50 Euro

Kraftbrühe mit Kräuterflädle, feinen Gemüsestreifen  
und Schnittlauch

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Lauwarmer Apfelstrudel von Bodenseeäpfeln  
auf Vanillesauce und Walnusseis

### MENU 2

30,50 Euro

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Himbeer-Halbgefrorenes auf Mango-Salat mit Esspressoschaum

### MENU 3

34,50 Euro

Bunte Blattsalatvariation an Chili-Vinaigrette  
mit Knoblauchgarnelen am Spieß gebraten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Bayerische Vanillecreme auf Beerenragout im Weckglas serviert



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

#### MENU 4

36,50 Euro

Tatar vom hausgebeiztem Honig-Lachs  
auf Reibekuchen und Apfel-Meerrettich-Salsa

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Mousse von Zartbitterschokolade und Chili  
auf Ananasragout und Hippenröllchen

#### MENU 5

44,50 Euro

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich  
und Blattsalat-Bouquet

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Gebackener Whiskypudding auf Sauerkirschragout

#### MENU 6

47,50 Euro

Apfel-Safransüppchen mit Morchelklößchen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

In Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf Safran-Tagliatelle

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Creme Bruleé von der Kokosnuss mit Zitroneneis

---

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

### FISCH-MENU

44,50 Euro

Rahmsüppchen von Edelfischen und Muscheln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Salat von mediterranem Gemüse mit gebratenem Knoblauch-Scampi

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Filet von der Dorade mit Tomaten, Pinienkernen und Olivenöl  
auf buntem Pfannengemüse und Rosmarin-Grießstrudel

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Portwein-Creme mit Honigbirnen und Mandelsoße

### SURF & TURF MENU

47,50 Euro

Duett von Jakobsmuschel und gerauchter Entenbrust  
mit Bouquet von Wildkräutersalaten an Orangen-Portwein-Dressing

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Tranchen vom argentinischen Rinderfilet und gebratener Riesengarnele  
an Madeirajus mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelkrapfen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Whisky-Schokoladenmousse und Mangoparfait an Himbeerragout

### GOURMET-MENU

55,50 Euro

Schaumsüppchen von Steinpilzen und Apfel-Chips

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Zanderfilet im Salbei-Schinkenmantel  
auf bunten Balsamico-Linsen und Prosecco-Schaum

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

In Rotwein pochiertes Rinderfilet an Honigjus  
mit glasiertem Mini-Gemüse und Kartoffel-Baumkuchen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Weißes Champagner-Mousse auf Zwergorangenkompott  
und Himbeermark

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Käsebrett mit französischem Käse und Feigensenf