



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

MEDITERRANES-BUFFET 2020

VORSPEISEN UND SALATE

Eingelegtes Gemüse und Oliven,
Marinierter Fetakäse mit getrockneten Tomaten,
Knoblauch und Kapern,
Salami- und Schinkenvariationen,
Rohkost- und Blattsalatvariationen mit
hausgemachten Dressings,
Ciabatta und Butter

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARMER GERICHTE

Knoblauchrahmsüppchen mit Brotcroûtons,
Geschmorte Kalbshaxe mit Thymian und Rotweinjus,
Spanferkelrücken aus dem Ofen im eigenen Saft,
Scharfe Knoblauchgarnelen mit Knoblauch-Dip,
Schweinemedallions im Parmesankäsemantel
auf Tomatenragout,

Beilagen: buntes Ofengemüse,
Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Schupfnudeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Pochierte Birnen in Marsala,
Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark,
mediterrane Käsevariationen mit Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 42,00€ pro Person



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

RUSTIKALES-BUFFET 2020

VORSPEISEN UND SALATE

Badischer Wurstsalat mit Essiggurken,
Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich,
Schwarzwälder Schinken, Landjäger und Pfefferbeißer
auf dem Holzbrett mit Senf,
Rohkost- und Blattsalatvariationen mit
hausgemachten Dressings, Bauernbrot

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARME GERICHTE

Kartoffelrahmsuppe mit Speckkrusteln,
Lauch und Majoran

Krustenbraten aus dem Ofen an Rotweinjus,
Mariniertes Schweinfilet am Stück gebraten,
Zanderfilet in Kräutern gebraten,

Beilagen: Bunt Gemüse der Saison,
hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelecken

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Gebackene Apfelkühle mit Vanillesauce,
Bayerische Vanillecreme mit Beerenfrüchten,
Käse vom Brett mit Trauben und Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 38,00€ pro Person



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

HOHENTWIELER SCHLEMMERBUFFET 2020

VORSPEISEN UND SALATE

Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig Dip,
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse,
Schwarzwälder Bauernschinken mit Honigmelone,
Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen
Dressings, Brotcroustons, Speckkrusteln und frischen Kräutern

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARME GERICHTE

Badische Festtagssuppe mit zweierlei Klößchen
und Gemüsestreifen,
Maispoullardenbrüstchen mit Honig und Chili glasiert,
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter-Senfkruste,
Zanderfilet mit Mandelbutter und Kräutern,
Garnelen mit Knoblauch, Tomaten und Minze
Beilagen: Buntes Gemüse der Saison, Butterspätzle,
Dreierlei Reis, Kartoffelgratin

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Beerengrütze mit Vanillesauce,
Mousse au Chocolat,
Exotischer Obstsalat mit Maraschino,
Käsevariation vom Brett mit Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 48,00€ pro Person



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

WINZER-BUFFET 2020

VORSPEISEN UND SALATE

Schwarzwälder Bauernschinken mit Honigmelone,
Allgäuer Käsesalat mit Walnüssen,
Landjäger und Kaminwürsten auf dem Holzbrett,
Angemachter Camembert mit Zwiebeln und Kräutern,
Gemischte Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten
mit zweierlei Dressings

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARME GERICHTE

Rieslingrahmsuppe mit Brotcroûtons,
Eingelegter Mostbraten vom Schwein in eigener Sauce,
Hähnchenbrust mit Trauben, Speck 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,
Käsevariation mit Trauben und Feigensenf, Brotauswahl

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 35,00€ pro Person