



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

FISCH-MENU

47,50 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

50,50 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

59,50 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



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

MENUVORSCHLÄGE FÜR FEIERLICHKEITEN

MENU 1

29,50 Euro

Kraftbrühe mit Kräuterflädle, feinen Gemüsestreifen
und Schnittlauch

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

Lauwarmer Apfelstrudel von Bodenseeäpfeln
auf Vanillesauce und Walnusseis

MENU 2

33,50 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

Mango-Halbgefrorenes auf Himbeermark und Schokoladen-Sahne

MENU 3

41,50 Euro

Bunte Blattsalatvariation an Chili-Vinaigrette
mit Garnelen in Knoblauch gebraten

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

Bayerische Vanillecreme auf Beerenragout im Weckglas serviert



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

MENU 4

39,50 Euro

Gebackene Quarknocken im Cornflakes- Mantel
auf Ananas- Chiliragout an kleinem Blattsalatstrauß

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

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

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Karamellierte Creme von der Kokosnuss mit Zitroneneis

MENU 5

45,50 Euro

Geflämmter Ziegenfrischkäse an Wildkräutersalat
und Feigensenfsauce

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom argentinischen Weiderind an
Portweinjus mit Marktgemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Warmes Schokoladentörtchen mit Sauerkirschragout und Walnusseis

MENU 6

49,50 Euro

Apfel-Safransüppchen mit Quarknocken

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

In Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf Safran- Tagliatelle

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit
glasierten Fingermöhrrchen und hausgemachten Brandteigkrapfen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Mousse von Zartbitterschokolade und Chili
auf Ananasragout und Hippenröllchen

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