



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

## MENUVORSCHLÄGE FÜR FEIERLICHKEITEN

### MENU 1

33,50 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

37,00 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

43,50 Euro

Bunte Blattsalatvariation an Chili-Vinaigrette  
mit Garnelen in Knoblauch gebraten

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Mit Zitrone und Honig mariniertes Maispoulardenbrüstchen  
an Calvadossauce 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

42,50 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

48,50 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

53,50 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.