



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

## MEDITERRANES-BUFFET 2024

### 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: 51,00€ pro Person



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

## HOHENTWIELER SCHLEMMERBUFFET 2024

### 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: 58,00€ pro Person



Hotel Restaurant Hohentwiel, Hohentwiel 1, 78224 Singen, [www.hotel-hohentwiel.de](http://www.hotel-hohentwiel.de)

## RUSTIKALES-BUFFET 2024

### 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 Apfelküchle mit Vanillesauce,  
Bayerische Vanillecreme mit Beerenfrüchten,  
Käse vom Brett mit Trauben und Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 45,00€ pro Person



Hotel Restaurant Hohentwiel, Hohentwiel 1, 78224 Singen, [www.hotel-hohentwiel.de](http://www.hotel-hohentwiel.de)

## WINZER-BUFFET 2024

### 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: 44,00€ pro Person