



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

HOHENTWIELER SCHLEMMER BUFFET 2025

VORSPEISEN UND SALATE

Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse,
Honigmelone mit Serrano-Schinken,
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum,
Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei
Dressings, Speckkrusteln, Bauernbrot und Steinofen-Baguettes

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARME GERICHTE

Karotten-Ingwersuppe mit Croûtons,
Gebackene Risottobällchen auf Gemüse-Ratatouille
(Vegan, Gluten- und Laktosefrei),
Schweinefilet am Stück mit frischen Champignons in Rahm,
Zart rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus,
Zanderfilet vom Grill an Safransauce,
Beilagen: Buntes Gemüse vom Markt, Butterspätzle,
Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, dreierlei Saucen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Panna Cotta im Weckglas mit Himbeerfruchtmark,
Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce,
Käsevariation vom Brett mit Trauben und Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 53,50€ pro Person



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

HOHENTWIELER GOURMET BUFFET 2025

VORSPEISEN UND SALATE

„Antipasti“ mit gegrilltem und eingelegtes Gemüse,
Oliven, gefüllte Peperoni und Champignons,
Hausgebeizter norwegischer Lachs an Honig-Dill-Senfsauce,
Honigmelone mit Parmaschinken
Mango-Paprikasalat mit Lauchzwiebeln und rotem Pfeffer,
Wildkräutersalat an Apfel-Balsamico oder French-Dressing,
Croûtons, Speckkrusteln, Bauernbrot und Steinofen-Baguette

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

WARME GERICHTE

Badisches Festtagssüppchen mit zweierlei Klößchen,
Spaghetti an Tomaten-Ragout und Knoblauch-Garnelen,
Maishähnchenbrust mit Honig und Chili glasiert
an Steinpilz-Rahmsauce,
Tranchen vom argentinischem Rinderfilet an Barolo-Glace,
Schwarzwälder Forellenfilet an Riesling-Dillrahmsauce,
Beilagen: Grillgemüse, Petersilienkartoffeln, Spätzle,
Kartoffelgratin, Basmatireis, dreierlei Saucen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

DESSERT

Weißes Champagner-Mousse auf Zwergorangenkompott,
Gebakener Apfelstrudel an Vanillesauce,
mediterrane Käsevariationen mit Trauben und Feigensenf

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Preis: 61,50€ pro Person



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

HOHENTWIELER HEGAU BUFFET 2025

VORSPEISEN UND SALATE

Krabbencocktail mit Champignons und Ananas,
Tomate-Mozzarella mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum,
Kalter Putenbraten mit Mango-Chilisalsa,
Melone mit Schwarzwälder Schinken,

Reichenauer Rohkost- und Blattsalate an zweierlei Dressings,
Croûtons, Speckkrusteln, Bauernbrot und Steinofen-Baguette

WARME GERICHTE

Frische Brühe mit Flädle und Gemüsestreifen,
Gemüselasagne an Tomatensauce,
Ofenfrischer Schweine-Krustenbraten an Burgunderjus,
Kalbsrahmggeschnetzeltes „Züricher Art“,
Doradenfilet vom Grill mit Mandelbutter und frischen Kräutern,
Beilagen: Frisches Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln,
Spätzle, Zapfen-Kroketten, Basmatireis, Burgunderjus

DESSERT

Bayerische Vanillecreme auf Himbeerragout im Weckglas serviert,
Mousse von brauner Schokolade auf Waldbeerenkompott,
Käsevariationen mit Trauben und Feigensenf

Preis: 47,50€ pro Person