



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

## MENUEMPFEHLUNGEN FUER WEIHNACHTSFEIERN

### MENU 1

26,50 Euro

Sellerie-Birnen-Süppchen mit Lauchstroh

\*\*\*\*\*

Winterlicher Sauerbraten vom Hirsch in eigener Sauce  
mit gebratenen Pilzen, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

\*\*\*\*\*

Lebkuchenstrudel mit Äpfel und Nüssen  
auf Vanillesauce dazu Zimteis

### MENU 2

28,00 Euro

Rahmsüppchen von Maronen

\*\*\*\*\*

Filet vom Landschwein am Stück gebraten mit Pfefferkirschen  
an winterlichem Gemüse und Brandteigkrapfen

\*\*\*\*\*

Weisses Kaffee-Mousse auf Gewürzorange-Kompott  
und Tannenhonig-Parfait

### MENU 3

29,50 Euro

Steinpilzrahmsüppchen mit Apfelchips

\*\*\*\*\*

Damhirschrücken mit Waldpilzen im Strudelteig  
mit Honig-Balsamicokirschen an Rahmwirsingfleckerl  
und Haselnuss-Spätzle

\*\*\*\*\*

Pochierte Rotweibirne auf Mandelsabayon und Zimtparfait



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

#### MENU 4

32,00 Euro

Ziegenkäse-Taler im Speckmantel gebraten  
mit Feigen-Senf-Chutney an Wildkräutersalat

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Maispouardenbrüstchen im Gewürzlack auf Portweinglacé  
an Gemüsetörtchen und Herzoginkartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Zimtparfait auf Apfelragout und Mandel-Rosinensauce

#### MENU 5

37,00 Euro

Roulade vom Lachs und Zander im Algenblatt  
auf Zitronenrisotto und Rote Beete Schaum

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Kalbsrückensteak unter der Haselnusskruste an Potweinjus  
mit Ingwer-Honigkarotten und Kartoffelschaum

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Lebkuchenparfait auf Zimtkirschen und Eierlikörsauce

#### MENU 6

39,50 Euro

Rahmsüppchen vom Hokkaido-Kürbis  
mit gerösteten Sesam und Kürbisöl

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratenen Speckstreifen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Medaillon vom Rinderfilet und geräucherte Jakobsmuschel  
an zweierlei Saucen auf buntem Linsengemüse und Pilzbaumkuchen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Ofenfrischer Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Calvados-Sabayon  
und Walnuss-Eis