

Menüvorschläge

Zu den Vorspeisen reichen wir Ciabattabrot.
Bitte geben Sie uns Ihre Menüwahl bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt.
Die einzelnen Komponenten der Menüs können beliebig variiert werden.
Gerne beraten wir Sie persönlich bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs.

To the starters we will serve ciabatta bread. Please inform us about the chosen menu at least two weeks before the reservation date. We can only serve one set menu per function.

01

Bunte Blattsalate der Saison mit Speck und Croutons
Seasonal leaf salad with bacon and croutons

€ 4,80

Hähnchenbrust mit Pancetta umwickelt im Brickteig
auf mediterranem Gemüse und Aceto Balsamicoße
*Chicken breast wrapped with pancetta in filo pastry,
served on mediterranean vegetables and aceto balsamico sauce*

€ 16,50

Bayerische Crème mit Schokoladensoße
Bavarian cream with chocolate sauce

€ 5,10

€26,40

02

Kartoffel-Lauchsuppe mit Streifen vom Bündnerfleisch
Potato leek soup with strips of „Bündnerfleisch“

€ 5,95

Medaillons vom Spanferkelrücken an Pommery-Senfsoße
mit Spitzkohlgemüse und Rosmarinbrätlingen
*Medaillons of suckling pig on pommery mustard sauce
with pointed cabbage and roasted rosemary potatoes*

€ 16,90

Grießflammerie mit Himbeermark
Flummery of semonila pudding with raspberry sauce

€ 4,80

€27,65

03

Zucchini-Currysuppe mit Lachsstreifen
Zucchini curry soup with strips of salmon

€ 6,80

Rosa gebratene Lammhüfte in Oliven-Kapernsoße
mit Chorizo-Bohnen und Salbei-Polenta-Taler

*Braised knuckle of lamb in olive caper sauce
with chorizo beans and sage polenta*

€ 17,80

Crema Catalana mit Kompott von Orangen und Pistazien
Crema catalana with stewed orange and pistachio sauce

€ 6,50

€31,10

04

Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten im Knusperteigmantel gebacken
auf Endiviensalat mit Radieschen

Slices of „Bündnerfleisch“ with rocket salad and pecorino

€ 11,80

Asiatisch marinierte Kaninchenkeule (ohne Knochen)
auf Wokgemüse und Basmatireis

Grilled haunch of rabbit on wokstired vegetables and basmati rice

€ 15,90

Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse
mit Vanillesoße

Variety of white and dark chocolate mousse with vanilla sauce

€ 5,30

€33,00

05

Junger Spinatsalat in Aceto Balsamicodressing
mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten

*Young spinach salad in aceto balsamico dressing with buffalo mozzarella
and cherry tomatoes*

€ 12,00

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust auf Ragout
von Gnocchi, Lauch und Pilzen in Rahm

*Saltimbooca of guinea fowl breast on ragout of gnocchi,
leek and mushrooms in cream*

€ 18,00

Panna cotta mit marinierten Beeren

Panna cotta with marinated berries

€ 6,80

€36,80

06

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen
Black pudding in a cross coating on rocket potato salad
€ 5,10

Sauerbraten vom Rinderfilet mit Rosinenschaum,
pochierter Apfel und Serviettenknödeln
*Marinated beef „Rhenish“ with rosemary froth,
poached apple and dumplings*
€ 28,00

Kölsches Tiramisu:
Schokozwieback, mariniert mit Apfelkorn und Apfel in sahniger Creme
Tiramisu „Cologne style“
Chocolate rusk marinated with apple schnapps and apples in cream
€ 5,10

€ 38,20

07

Carpaccio vom Rinderfilet mit Limetten-Trüffelöl-Vinaigrette
und marinierten Salatherzen
Beef carpaccio with lime truffle oil and marinated lettuce hearts
€ 15,00

Lachsforellenfilet mit gebratenen Jakobsmuscheln
auf Safranrisotto mit Lauch und getrockneten Tomaten
*Filet of salmon trout with roasted scallops
on safran risotto, leek and dried tomatoes*
€ 19,50

Crème Brûlée mit Früchten
Crème brûlée with fruits
€ 6,50

€ 41,00

08

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit gebratenen Gamba
und kleinem Salatbukett
Slices of prime boiled veal with grilled king prawns and small lettuce bouquet
€ 14,90

Schweinefilet mit Blattspinat und Mozzarella überbacken in Portweinjus,
dazu Bandnudeln
*Fillet of pork gratinated with leaf spinach and mozzarella in port wine jus
served with ribbon noodles*
€ 20,00

Cassismousse an Kiwi-Orangensalat
Cassis mousse on kiwi orange salad
€ 7,50

€ 42,40

09

Variation vom Lachs (gebeizt und gebraten, im Crêpemantel)
Variety of salmon (pickled and fried, in a crepes coating)

€ 11,70

Angus Rumpsteak mit Käse-Senfkruste überbacken
auf Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffelgratin
*Rump steak with a cheese and mustard crust on stern cabbage and carrot
served with gratinated potatoes*

€ 25,00

Hausgemachtes Baileys-Parfait mit Honigkirschen und gehackten Pistazien
Homemade baileys parfait with honey cherries and minced pistachios

€ 6,80

€ 43,50

10

Gebratene Lammfilets auf Rucola-Tomatensalat
und gehobeltem Parmesan
Grilled fillet of lamb on rocket tomato salad and parmesan

€ 12,50

Pot au feu von Edelfischen
Pot au feu of fish

€ 9,90

Rosa gebratene Entenbrust auf Marsalasoße,
Kaiserschotengemüse und Sesam-Schupfnudeln
*Grilled duck breast on shallot sauce with almond broccoli
and sesame „Schupfnudeln“*

€ 19,70

Dessertvariation HOF 18
Parfait, Mousse, Kuchen und Früchte
*Dessert variety HOF 18
parfait, mousse, cake and fruit*

€ 9,00

€ 51,10

11

Vorspeisenteller HOF 18

Gebeizter Lachs, Wachtelbrust auf Honigschalotten
und gratiniertem Ziegenkäsetaler

Appetizer plate HOF18

Pickled salmon, quail breast on honey shallots and gratinated goat cheese

€ 14,50

Orangen-Möhrencremesüppchen mit Sternanis
und gebratener Jakobsmuschel

Orange carrot creamsoup with star anise and grilled scallop

€ 6,00

Surf & Turf:

Angus Rinderfilet mit gebratenen Gamba
auf Ratatouillegemüse und Thymianbrätlingen

Surf & Turf:

*Fillet of beef with grilled king prawns on ratatouille
and roasted thyme potatoes*

€ 30,00

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Nougatparfait,
mit exotischen Früchten

Chocolate cake with liquid core and nougat parfait, with exotic fruits

€ 8,50

€59,00

Die Preise sind gültig bis zum
30.09.2012 HOF18 237/212-ch
The prices are valid until
September 30., 2012