



WASSERSCHLOSS WESTERBURG

H O T E L & S P A

# Menüempfehlungen 2019

## **Klassiker**

Geräucherte Lachspraline  
an Dill - Gurken - Schleifen

€ 9,50

Westerburger Geflügelbouillon  
mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen

€ 6,50

Rosa gebratener Rinderfiletbraten an Burgundersauce  
Bohnenbündchen, Blumenkohl und Karottenblüten  
Kartoffelgratin und Mandelkroketten

€ 42,00

Cognac - Kirschen unter Schokoladensauce  
Bourbon Vanilleeiscrème und Sahne

€ 9,50

€ 67,50 pro Person

## **Klassiker II**

Rinderkraftbrühe  
mit Pfannkuchenstreifen

€ 7,50

Gebratene Schweinemedallions  
an Champignonsauce  
Broccoli und Speckkartoffeln

€ 24,00

Schokoladenparfait  
an Himbeermousse und Früchten

€ 9,50

€ 41,00 pro Person

## **Mediterran**

Karamellierter Ziegenkäse an Feigensenf  
mit gegrillten Paprikastreifen in Rosmarinöl  
€ 8,50

Essenz von sonnengereiften Tomaten  
mit Spinatravioli  
€ 8,50

Doradenfilet in Limettenbutter  
auf grünem Spargel  
€ 12,50

Lammrückenfilet in Kräuter - Ciabattamantel  
Knoblauchsauce an gebutterten Prinzessbohnen  
€ 28,50

Vanille - Panna Cotta an Orangenfilets  
und Passionsfruchtsorbet  
€ 7,50

€ 65,50 pro Person

## **Mediterran II**

Serrano Schinkenrose  
mit Honigmelone, Rucola und rosa Pfefferperlen  
€ 9,50

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust  
an Tomatensugo mit Romanesco  
Rosmarin-Gnocchi  
€ 26,00

Pfirsich - Ricottaterrine  
an Cappucinoeiscrème und Amerettinistreusel  
€ 9,50

€ 45,00 pro Person

## **Wild in der kalten Jahreszeit**

Oktober bis März

Hausgeräucherter Wildschweinschinken  
an Apfel - Selleriesalat mit Preiselbeeren

€ 9,50

Essenz von Wildgeflügel  
mit Maronenstrudel

€ 9,50

Hirschrückenmedaillons an Steinpilzsauce  
mit Gemüsekörbchen und Kartoffelkrapfen

€ 35,00

Vanilleparfait an Portweinzwetschgen  
mit Biskuitspirale

€ 9,50

€ 63,50 pro Person

## **Wild in der warmen Jahreszeit**

März bis Oktober

Fasanenterrine im Kräutercrêpe-Mantel  
an Balsamicofrüchten

€ 14,50

Waldpilzbouillon mit Blüten

€ 7,50

Hasenfilet mit Cranberrykruste an Lavendeljus  
und Broccoli - Kartoffelpüree

€ 29,50

Jogurt - Limettenmousse  
an Cassisorbet und Löffelbiskuit

€ 9,50

€ 61,00 pro Person

## **Romantisch**

Rose vom hausgebeiztem Zitronenlachs  
an Salatherzen und Dillrahm

€ 9,50

Paradiesapfelsuppe  
mit Mozzarellaperlen und Basilikumschaum

€ 8,50

Kalbsmedaillons in Espressosauce  
an Bohnenbündel und Herzoginkartoffeln

€ 29,50

Mousse von weißer Schokolade  
an Campari - Geleeschmetterlingen  
auf Ananascarpaccio

€ 9,50

€ 57,00 pro Person

## **Romantisch II**

Marinierte Riesengarnele im Kartoffelmantel  
Sushiröllchen mit geräuchertem Lachs und Aal  
an Wasabigurken

€ 12,50

Ochsenschwanzsuppe mit feinem Sherry  
Royalherzen und Gemüseschmetterlingen

€ 9,50

Medaillons von Hirsch und Hase  
an Waldpilzsauce, Mandelromanesco  
an Kartoffelschnee mit Trüffelbutter

€ 36,00

Eisdessert mit Früchten in Orangenlikör  
Petit fours und Schokolade

€ 9,50

€ 67,50 pro Person

## **Kalb**

Lachsterrine mit Steinpilz  
Carpaccio von der Jacobsmuschel in Sesamöl  
Salatbukett und Dillsauerrahm  
€ 12,50

Schaumsuppe von rotem Paprika  
mit gebackenem Salbei  
€ 6,50

Osso buco  
Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Tomatenjus  
Wurzelgemüse und Gnocchi  
€ 32,00

Zitronengrasparfait im Biskuitmantel  
auf Himbeer - Schokoladenspiegel  
€ 9,50

€ 60,50 pro Person

## **Kalb II**

Mousse von geräuchertem Heilbutt  
auf Orangengelee mit Basilikum  
€ 10,50

Curry - Entenbouillon  
mit Lauchstreifen und Pfifferlingen  
€ 7,50

Medaillons von der Kalbsslende an Portweinsauce  
mit Gemüsebündel und Krokette  
€ 35,00

Mangostrudel  
mit Mandel - Vanillesauce  
€ 8,50

€ 61,50 pro Person

## **Vegetarisch**

Manchego mit Pinienkernen  
an Fenchel - Orangensalat und Feigensenf

€ 8,50

Broccolicrèmesuppe  
mit Chili - Backerbsen

€ 5,50

Thymian Schafsfeta mit Ahornsirup  
in geschmorter Paprika an Kartoffelgratin

€ 14,50

Vanille - Maracujadessert  
an Cassissorbet und Beerencocktail

€ 8,50

€ 37,00 pro Person

## **Vegetarisch II**

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
an Ratatouillesalat mit Basilikum

€ 9,50

Gemüsebouillon mit Spinatravioli

€ 5,50

Auberginenwelle auf Tomatensugo  
und Safrantagliatelle

€ 8,50

„Spinatknödel“

Herzhafte Spinatknödel mit Greyerzer  
Süßer Rahm & geriebener Parmesan

Wildkräutersalat

€ 13,50

Geeiste Schokoladenmousse  
an Mangococktail

€ 7,50

€ 44,50 pro Person

## **Ente**

Hirschpastete  
Kardamon - Apfelcocktail

Nuss - Ciabatta

€ 8,50

Essenz von Meerestischen  
mit Safran - Lachsnocken

€ 9,50

Rosa gebratene Entenbrusttranchen

Barolosauce

sautierte Steinpilze, glasierte Kaiserschoten

Orangenrotkraut und Petersilienkartoffeln

€ 35,00

Zitrusfrüchtemousse im Hippengebäck

Himbeersorbet, gelierte Mandelsahne

€ 9,50

€ 62,50 pro Person

## **Ente II**

Geräucherter Aal

Rote Zwiebelmarmelade

an marinierten Prinzessbohnen

€ 14,50

Schaumsuppe von roten Linsen

mit Korianderjogurt und Kaviar

€ 7,50

Liaison von Enten - und Hähnchenbrust

Thymian - Honigjus

gebutterter grüner Spargel mit Kirschtomaten

Kartoffelgratin

€ 35,00

Warmer Schokoladenkuchen

Aprikosencocktail

Kirsch - Jogurteiscreme und Krokantkaramell

€ 8,50

€ 65,50 pro Person



## **Zeit für Spargel**

(Ende April bis Mitte Juni)

Wacholderschinken an Spargel -Erdbeersalat  
mit Honig - Senfvinaigrette

€ 9,50

Bärlauchsuppe  
mit grünen Spargelspitzen und Fleischklößchen

€ 7,00

Geschmorter Tafelspitz, bardiertes Schweinefilet  
Gebratene Hirschmedaillons

Champignonsauce

Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise, Sauce Bearnaise und brauner Butter  
Blumenkohl, Broccoli, Karotten - und Bohnenbündel

Petersilienkartoffeln, Kräuterflädle und Gratin

€ 45,00

Himbeermousse an Mangosauce

Zitronensorbet

Hippengebäck

€ 8,00

€ 69,50 pro Person

## **Zeit für Spargel II**

Lachstatar mit Dillrahm  
an marinierten Spargelspitzen

€ 8,50

Spargelcrèmesuppe  
mit pochiertes Garnele

€ 7,50

Gebackener Spargel auf Chorizosauce

€ 10,50

Wiener Schnitzel

Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise, Sauce Bearnaise und brauner Butter  
Kräuterflädle und Neue Kartoffelchen

€ 35,00

Crème Karamell mit Beeren

€ 9,00

€ 70,50 pro Person

# Familienfest

Amuse geule  
Parmaschinken auf Ricottacrème  
mit sonnengetrockneten Tomaten

Tranchen von rosa gebratenem Rehrückenfilet  
an Salatherzen mit Orangensauce  
€ 12,50

Westerburger Brühe  
mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen  
€ 6,50

Geflügelragout in der Blätterteigpastete  
€ 9,50

Zanderfilet auf Safransauce  
mit Blütenduftreis  
€ 12,00

Rinderroulade, Schweinebraten, Kasselerrückensteak  
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef  
Rosmarinsauce  
Apfelrotkohl, Sauerkaut, Blumenkohl  
Crèmechampignons, Gartengemüse  
Butterkartoffeln, Spätzle, Kartoffelgratin, Spinat  
€ 32,00

Zitronenmousse an Honig - Erdbeeren  
Bourbon Vanilleeiscrème  
€ 8,50

Schokoladentrüffel und Kleingebäck  
€ 6,50

€ 87,50 pro Person

