

Verehrter Gast !

*Wir danken Ihnen, dass Sie unser Haus
in Ihre Wahl mit einbezogen haben und freuen uns,
Ihnen unsere Menüvorschläge vorzustellen.*

*Verstehen Sie diese Menüs nur als Anhaltspunkte,
selbstverständlich sind wir Ihnen fachkundig behilflich,
die Menüs und Büffets auf Ihre
individuellen Wünsche und Vorstellungen
unter Berücksichtigung des Anlasses abzustimmen.
Gerne auch Gerichte der Jahreszeit entsprechend
(Spargel, Lamm, Wild usw.).*

*Wir würden uns sehr freuen,
Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.*

Ihr

H O T E L M A R T I N S H O F

Rottenburg a.N.

Tel: 07472 / 91994-0

Fax: 07472 / 24691

rezeption@martinshof-rottenburg.de

*Jörg Becht
Isolde Becht*

Stand: November 2019

~Preisänderung vorbehalten~

Menü I.

*Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe
mit Croutons*

* * *

Salatteller Martinshof

* * *

*Poulardenbrust an Armagnacsauce
mit hausgemachten Nudeln und Kräutergnocchi*

* * *

*Schokoladenmousse mit Früchten der Saison
und Vanilleeiscreme*

€ 34,50

Menü II.

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

Bunte Blattsalate an Himbeerdressing

* * *

*Schweinerückensteak mit Steinchampignonragout überbacken
an Sherryrahmsauce*

hausgemachte Spätzle und Kartoffelkrapfen

* * *

*Quarkmousse mit Himbeer-Sahneiscreme
und Fruchtsauce*

€ 37,50

Menü III.

Tafelspitzbrühe mit Maultäschle

* * *

Salatteller Martinshof

* * *

*Glacierter Schweinenacken vom hällischen Schwein
frisch aus dem Rohr an Weißbiersauce,
Spätzle und Serviettenknödel*

* * *

*Vanilleeiscreme mit heißen Sauerkirschen
und Sahne*

€ 32,50

*Bei allen Menüs finden Sie eine kleine Gemüse garnitur auf dem Teller.
Portion Gemüse extra € 3,00 pro Person.*

Menü IV.

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

* * *

Salatteller Martinshof

* * *

*Glacierter Kalbshüftbraten mit Aromaten gegart
an Champignonrahmsauce
mit Kartoffelkrapfen
und hausgemachten Spätzle*

* * *

Vanilleiscreme mit heißen Himbeeren

€ 39,00

Menü V.

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

* * *

Blattsalate der Saison an Kürbiskerndressing

* * *

*Barbarie-Entenbrust an eigener Sauce
mit hausgemachten Orangennudeln und Gnocchi*

* * *

Früchteisbecher mit Sahne

€ 37,50

Menü VI.

Schwäbische Mostsuppe mit Croutons

* * *

Bunte Blattsalate mit Kresse und gerösteten Körnern

* * *

*Geschmorter Jungbullen-Tafelspitz
an Rotweinsauce
mit Spätzle und Kartoffelgratin*

* * *

*Hausgemachtes Mangosorbet
(von fair gehandelten Früchten)
mit Früchtepotpouri*

€ 35,00

*Bei allen Menüs finden Sie eine kleine Gemüse garnitur auf dem Teller.
Portion Gemüse extra € 3,00 pro Person.*

Menü VII.

Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten und Basilikum

* * *

Cremesuppe vom Steinchampignon

*Rumpsteak „Esterhazy“
mit Gemüsestroh und Sauce Hollandaise überbacken
Kartoffelkrapfen*

* * *

Dessertvariationen nach Art des Hauses

€ 43,50

Menü VIII.

*Bunte Blattsalate mit Grapefruitfilets
an Himbeerdressing*

* * *

Klare Kraftbrühe mit Grießklößchen

* * *

*Schweinefilet im Kräutermantel
an Pommery-Senfrahmsauce
hausgemachte Spätzle und Pommes frites*

* * *

*Beerenmoussetörtchen
mit Vanilleeiscreme und Beerenkompott*

€ 39,50

Menü IX.

*Mediterraner Vorspeisenteller
mit eingelegtem Gemüse und Melone mit Schinken*

* * *

*Lachsschnitte mit Meerrettichhaube
Rieslingsauce*

Petersilienkartoffeln und hausgemachten Nudeln

* * *

Orangen-Pfannküchle mit Mandelschaum und Walnußeis

€ 37,50

*Bei allen Menüs finden Sie eine kleine Gemüse garnitur auf dem Teller.
Portion Gemüse extra € 3,00 pro Person.*

Menü X

Tafelspitzbrühe mit Eierstich

* * *

*Gebratene Lachsscheiben mit Parmesanspänen
auf bunten Blattsalaten an Balsamicodressing*

* * *

*Scheiben vom Kalbstafelspitz
sous vide gegart an feiner Pilzrahmsauce
mit Spätzle und Kartoffelkrapfen*

* * *

*Schoko-Knusperschnitte mit Himbeer-Portweinzwetschgen
und Cremeeis von der gerösteten Mandel*

€ 43,50

Menü XI.

*Bunte Blattsalate mit feinen Champignonscheiben
an Kürbiskernvinaigrette*

* * *

*Klare Rinderkraftbrühe
mit gefüllten Flädleschnecken*

* * *

*Medaillon vom Angus-Rinderfilet
Schweinefilet im Kräutermantel
an Portweinsauce
mit Kartoffelgratin und Spätzle*

* * *

*Panna Cotta mit Himbeermark
und Joghurt-Kirscheis*

€ 43,50

*Bei allen Menüs finden Sie eine kleine Gemüse garnitur auf dem Teller.
Portion Gemüse extra € 3,00 pro Person.*

Kalt-warmes Buffet ab 50 Personen pro Person € 45,00

Suppe:

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen

oder

Cremesuppe je nach Jahreszeit

Kalte Gerichte:

Hausgebeizter Lachs mit Dill und rotem Pfeffer

Wacholder-geräucherte Forellenfilets an Preiselbeersahne

Graved Lachs mit skandinavischer Senf-Dillsauce

Roastbeefscheiben mit Remouladensauce

Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen

Linsensalat mit geräucherter Entenbrust

Krabbencocktail mit Ananas

Buntes Salatbuffet der Jahreszeit entsprechend

Warme Gerichte:

Schweinelendchen im Kräutermantel an Pommery-Senfrahmsauce

Filets von der Lachsforelle an Rieslingsauce

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkrapfen

Petersilienkartoffeln

Desserts:

Früchteplatte

Joghurt-Orangentörtchen

Schokoladenmousse

Eiscreme

Mediterranes Buffet ab 50 Personen pro Person € 49,00

Kalte Gerichte:

Meeresfrüchtesalat mit Artischocken an Balsamicovinaigrette

In Grappa gebeizter Lachs mit Pistaziensplittern

Mariniertes Fischfilet in feinem Sherry

Hausgebeizter Lachs mit Dill und rosa Pfeffer

Parmaschinken und italienische Salami mit Melone

Vitello tonnato (Kalbsnuß an Thunfischsauce)

Caprese (Salat von Tomaten mit Büffel-Mozzarella)

Eingelegtes Gemüse an Balsamicodressing

Zucchinisalat mit Schafskäse und Oliven

Fenchelsalat an Orangendressing

Ruccola mit Parmesanspänen

Warme Gerichte:

Marinierte Lammkeule an Thyminajus

Saltimbocca vom Kalb an MarsalasaUCE

Fischröllchen mit Basilikumfüllung

Französisches Ratatouille-Gemüse

Gemüsenudeln, Rosmarinkartoffeln, bunter Reis

Desserts :

Panna Cotta mit Himbeermark

Zitronencreme

Tiramisu

Früchteplatte

Eiscreme