



SCHLOSSHOTEL
HUGENPOET

FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft



Inhaltsverzeichnis

	Seite(n)
Canapéevorschläge	2 ff
Menüvorschläge	4 ff
Walking Lunch / Dinner	6 ff
Getränke	8
Sonstiges	8

Canapéevorschläge

Kalte Würzbissen:	€ / Stück
*Kalbsrücken mit Thunfischcrème und Kapern auf Croûton	€ 3,50
*Pata Negra auf Früchtebrot mit Feigenchutney	€ 3,50
*Poulardenbrust mit Kapern-Cumin-Sauerrahm im Tartelette	€ 3,00
*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade auf geröstetem Graubrot	€ 3,50
*Parmaschinken mit Basilikumpesto auf geröstetem Baguette	€ 3,50
*Rindertatar mit Kapern, Schalotten und frittierter Petersilie auf Graubrot	€ 3,50
*„Strammer Max“ mit westfälischem Knochenschinken und Wachtelspiegelei	€ 3,50
*Unser Gänseleberparfait mit Perigordtrüffel auf geröstetem Weißbrot	€ 5,50
*Mon Cherie von der Gänseleber	€ 5,00
*Gebeizter schottischer Lachs mit Kresse auf Vollkornbrot	€ 3,50
*Geräucherter Aal mit marinierten Böhnchen auf Graubrot	€ 3,50
*Tatar vom gebeizten Lachs mit Dijonsenf auf Graubrot	€ 3,50
*Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichcrème und Wachtelei auf Croûton	€ 3,50
*Leicht geräucherte Buttermakrele mit Aprikosenchutney und Limettencrème auf Croûton	€ 3,50
*Medaillon vom Atlantik Hummer auf geröstetem Weißbrot mit Mango und Curry Crème fraîche	€ 5,50
<u>vegetarisch:</u>	
*Geröstete Paprika mit Parmesan auf Ciabatta	€ 3,00
*Gratinierter Ziegenfrischkäse mit rotem Zwiebelchutney auf Croûton	€ 3,00
*Kirschtomate und Mozzarella auf Pestocroûton	€ 3,00
*Marinierter Thaispargel mit Wachtelspiegelei	€ 3,00
*Frischkäse und Schnittlauch auf Pumpernickel	€ 3,00
*Rucolacrème mit rosa Pfeffer auf geröstetem Weißbrot	€ 3,00
*Avocadosalsa mit Parmesanrispy und Rote Bete Sprossen auf Croûton	€ 3,00
*Kebap von Paprikapolenta	€ 3,00

Warme Würzbissen:	€/ Stück
*Quiche Lorraine	€ 3,50
Gänseleberstrudel	€ 5,00
Enten Wan Tan mit Sprossensalat	€ 4,00
Kebap vom Lamm mit Estragonglace	€ 4,00
*Bulette von Rindertatar mit Schmorschalotten	€ 4,00
*Gebratene Austern im Spinatmantel auf Schalottevinaigrette	€ 4,50
Gebackene Auster mit Sauce Béarnaise	€ 4,50
<u>vegetarisch:</u>	
Auberginenstrudel mit Paprikarelish	€ 3,50
*Quiche mit Steinpilzen und Schnittlauch	€ 4,00
*Quiche mit Lauch und Jaipur Curry	€ 3,50
vom Gourmetlöffel	€ / Stück
*Flusskrebse mit Kriebsschaum und Kartoffelpüree	€ 4,50
Scampi im Brickteig gebacken mit Passionsfruchtmayonnaise und Mango	€ 4,00
*Tatar und gebratenes vom Thunfisch mit Szechuan-Pfeffersauce	€ 4,00
*Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Ragout von Kalbsbäckchen in Madeira	€ 4,00
*Schalotten-Shii Take Ragout mit Lammfilet	€ 3,50
Gebratene Blutwurst auf Linsengemüse	€ 3,00
<u>vegetarisch:</u>	
Wan Tan mit Wok-Gemüse und Sesamcrème	€ 3,50
*Gegrillter Halloumi mit Gurkenjoghurt	€ 3,50
*Brauner Champignonkopf gefüllt mit Frischkäse und frittiertes Rauke	€ 3,50
*Millefeuille von Roter Bete mit Zitrusfruchtrelish	€ 3,50

*Alle Würzbissen mit * sind auch glutenfrei möglich.*

Menüvorschläge

Die Menüvorschläge sind die derzeit gültigen für das laufende Jahr und sollen lediglich als Anregung dienen. Generell werden sie nach den speziellen Wünschen und Vorstellungen unserer Gäste und nach Anforderungen der Jahreszeiten moderiert.

<p>Menü 1</p> <p>Wachtelbrust auf gebratenen Zitronenpilzen mit Zwiebellauch und Spinatsalat Gewürzsauce ***</p> <p>Weißer Heilbutt auf Fenchelrouille im Bouillabaisse Fond</p> <p>***</p> <p>Lammrücken mit Gremolatakruste gegrillte Zucchini und Paprika Süßkartoffelgratin</p> <p>***</p> <p>Nougatmousse mit Cashewnüssen Kirschen und Kirschsorbet</p> <p>Euro 76,00</p>	<p>Menü 2</p> <p>Gebratene Riesengarnelen auf bretonischen Meeresalgen mit grünen Bohnen und Sesam ***</p> <p>Tomatenessenz kleine Ricottaravioli und Schnittlauch</p> <p>***</p> <p>Dry Aged Roastbeef von Hereford Rind aus dem US BBQ Smoker Pflaumen-Schnittlauchsauce, Buchenpilze junger Zwiebellauch und cremige Polenta ***</p> <p>Mousse von Bananen und Lakritze Sorbet und Ragout von Kapstachelbeeren</p> <p>Euro 76,00</p>
<p>Menü 3</p> <p>Carpaccio vom rosa gebratenen Deichlamm Rosmarincrème Weizensalat mit Aprikose</p> <p>***</p> <p>Seeteufel im Soja-Ingwersud geschmorter Pak Choi ***</p> <p>Barbarie-Entenbrust mit Johannisbeeren grüner Spargel und Borettanezwiebelchen Selleriepüree mit Vanille</p> <p>***</p> <p>Crème brûlée mit orientalischen Gewürzen pochierte Birne und Schwarzbierreis</p> <p>Euro 78,00</p>	<p>Menü 4</p> <p>Färöer Lachs aus unserem BBQ-Smoker hausgebeizter Lachs mit Keta-Kaviar Staudensellerie-Orangensalat</p> <p>***</p> <p>Oxtail claire mit Käsegebäck ***</p> <p>Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel Mangold-Tomaten-Gemüse gebratene Austernpilze und Safranknödel</p> <p>***</p> <p>Schokoladenkuchen mit Buttermilch- Tonkabohnen Eis und Zitrusfrüchten</p> <p>Euro 75,00</p>



SCHLOSSHOTEL

HUGENPOET

Menü 5

Anisgebeizte Fjordforelle
mit Limettenjoghurt
Mangoldsalat und Staudensellerie

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit marinierten weißen Bohnen
und Artischocken

Sous vide gegarte Poulardenbrust
mit Pfifferlingsrahm
Brokkoli und Speckküchlein
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Dillsauce, süß-saurer Spitzkohl und
gebratene Drillinge

Campari-Orangen-Sorbet
auf gratinierter weißer Schokolade
Szechuan-Pfeffer-Orangen

Euro 62,00

Hauptgang zur Wahl bis max. 30 Personen

Menü 6

Variation von Jakobsmuscheln
mit Avocado Couscous und Orangen

Suppe vom Staudensellerie
Mohngrissini mit Räucherlachs

Gefüllter Ochschwanz
mit Bohnen, Morcheln und Karreekartoffeln
oder

Kabeljau mit Pancetta und Salbei gebraten
Rieslingsauce und Kartoffelgnocchi

Variation von Früchten der Saison
(*Sorbet, Mousse, Crème brûlée, Früchte*)

Euro 67,00

Hauptgang zur Wahl bis max. 30 Personen

Menü 7

Huguenpoeter Gänseleberterrinen
mit Armagnac-Pflaumengelée und Brioche

Kalbsessenz mit Sherry
und kleinen Kalbfleisch-Curry Nocken

Gebratenes Steinbuttfilet
auf Blattspinat mit Beurre rouge

Filet vom Weideochsen
grüne Pfeffersauce
Apfel-Kohlrabitarte
Petersilienpüree

Gebackene Ananas
warmer Schokoladenkuchen
Kokosnusseis

Euro 105,00

Walking Lunch oder Dinner

Zu Beginn des Walking Lunch/Dinner, also während des Aperitifs, werden bereits kalte und warme Würzbissen gereicht, die Sie auf den Seiten 3 und 4 finden. Danach servieren wir die gabelfertigen Probierportionen und Desserts. Die benötigte Anzahl hängt von der Zusammenstellung der Gerichte ab.

Suppen in der Kaffeetasse vom Tablett serviert: € / Stück

Kräuterrahmsüppchen	€ 5,00
Kalbsessenz	€ 5,50
Hummerschaumsüppchen	€ 6,00
Waldpilzessenz	€ 5,50

Probierportionen auf Tellern vom Tablett serviert: € / Stück

Barrigoule mit gebratener Riesengarnele	€ 7,00
Quiche Lorraine mit Rapunzelsalat	€ 5,50
Quiche mit Lauch und Jaipur Curry mit Rauke	€ 5,50
Seeteufel auf Rotem Kappesalat mit Senfrüchtesauce	€ 7,00
Ochsenschwanzpraline auf Stielmus	€ 7,00
Huguenpoeter Currywurst am Spieß	€ 4,00
In Kaffee pochierter Kalbstafelspitz mit Radiccio - Pappadelle	€ 7,00
Carpaccio vom Pulpo mariniert mit Limonen-Olivenöl	€ 6,50
Gebratener Zander auf Wacholderkraut mit krossem Speck	€ 8,00
Himmel und Äd mit gebratenem Loup de Mer	€ 8,00
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Graupenrisotto und Rosmaringlace	€ 8,00
Bachsaibling mit Backkartoffel und Keta Kaviar	€ 7,50
„Lamm“ Duo: Gebratenes Lammfilet und Carpaccio vom Rücken mit Glace und Paprikarelish	€ 8,50

Probierportionen auf Tellern vom Tablett serviert: € / Stück

Paillard und Tatar vom Rinderfilet mit Gurkenjoghurt und Pfefferstrudelblatt € 8,50

Spanferkelfilet auf Chorizo - Kartoffelstampf und altem Balsamico € 7,50

Saté von Poulardenbrust im Sesammantel mit Sprossensalat € 6,50

Vegetarisch:

Lasagne von Kräuterseitlingen und Lauch im Weckglas € 6,50

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Gewürzpfäulen € 6,00

Mediterrane Kartoffelcannelloni in Panko gebacken mit Olivenölschaum € 6,00

Carpaccio von Roter Bete mit Zitrusfruchtchutney € 5,50

Panna Cotta vom Spinat mit gebratenem Halloumi € 5,50

Saté von geräuchertem Tofu im Sesammantel auf Sprossensalat € 6,00

Desserts: € / Stück

Obsttörtchen € 4,00

Mangochutney, Ananasgranité und Kokosnusseis € 6,00

Schokoladenbrownie mit Biereis € 5,00

Zitrusfrüchte mit Grand Manier-Granité und Vanilleeis € 5,00

Crème brûlée mit Himbeersorbet € 5,00

Geeister Latte Macchiato vom Stauderpils € 5,00

Schokoladenmousse mit Gewürzkirschen und Kakaobohnen € 5,00

Ananas - Vanilleconfit mit Szechuanpfeffer € 5,00

Apfel - Zimt - Küchlein im Weckglas € 4,50

Joghurt - Vanillecrème mit Estragon - Himbeerkompott € 5,00

Getränkerte

Wählen Sie aus unserer Karte die gewünschten Getränke zum Abendessen.

Tanusquelle still/sprudelnd	€ 8,00 / 0,75l
Softgetränke	€ 4,00 / 0,20l
Orangensaft, frisch gepresst	€ 21,00 / 1,00l
van Nahmen Orangensaft	€ 11,00 / 1,00l
van Nahmen Apfelsaft	€ 8,00 / 0,70l
Stauder Pils, vom Fass	€ 4,00 / 0,30l
	€ 12,00 / 1,00l
Digestifs (Calvados Boulard, Remy Martin V.S.O.P., Grappa Nonino, Etter Williams)	€ 10,00 / 4,0cl

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier nach der Menüwahl die begleitenden Weine.
Unsere Weinkarte finden Sie separat im Anhang.

Sonstiges

Blumenschmuck:

Für die Tafel empfehlen wir einen dekorativen Blumenschmuck:

- Kränze/ Gestecke à € 70,00 Anzahl: _____
 oder
 kleine Glasgefäße/Amphoren à € 18,00 Anzahl: _____

Wünsche zu Blumensorte und Farbe: _____

Menükarten:

Für Sie erstellen wir gerne unsere Büttchen-Menükarte. Auf der Vorderseite befindet sich eine Radierung des Schlosses und die Karte wird mit einem farblich abgestimmten Satinband gebunden.

- B5-Format à € 2,50/Karte Anzahl: _____
 C5-Format à € 3,50/Karte Anzahl: _____

Menükartentext, falls gewünscht:

Farblogo à € 1,50/Karte ja nein