



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN 2011

- MENÜ -



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG * * * *

Hotel . Tagungen . Events

Hauptstraße 147-149

08459 Neukirchen / Pleiße bei Zwickau

www.schloss-schweinsburg.de . kontakt@schloss-schweinsburg.de

Telefon 0 37 62 / 94 80-0 . Telefax 0 37 62 / 94 80-199

KALTE VORSPEISEN

Kleiner bunter Blattsalat an Citrus oder Preiselbeere Dressing mit gebratenen Hühnerbruststreifen
6,80 Euro

Vitello Tonnato, gesiedetes Kalbfleisch mit leichter Thunfischsauce und Kapernäpfeln
sowie frisches Ciabatta
9,20 Euro

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne, Lachskaviar und Olivencrosstini
8,90 Euro

Buntes Tomatencarpaccio mit Mini – Mozzarella, Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl
7,50 Euro

Frischkäseterrine im Gemüsemantel auf Wildkräutersalat
7,20 Euro

SUPPEN

Sächsische Kartoffelsuppe
3,60 Euro

Hochzeitsuppe – Consommé vom Tafelspitz mit Flädle, Kalbfleischklößchen und Wurzelgemüse
3,90 Euro

Selleriecremesuppe mit Kräutersahnehaube
3,90 Euro

Aufgeschäumte Zuckererbsensuppe mit Flusskrebse
4,80 Euro

WARME VORSPEISEN

Scheiben vom Perlhuhnbrüstchen, kleinem Kartoffelstrudel und einer
leichten Kräutersauce
10,70 Euro

Gebratene Lammfilets auf Balsamicolinsen und Rosmarinreduktion
11,20 Euro

Risotto mit getrockneten Tomaten, Riesengarnelen und Parmesanchips
an Ruccola – Pesto
14,70 Euro

HAUPTGÄNGE

Maispouardenbrüstchen an Weisweinsauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelkrapfen
13,80 Euro

Gebratenes Zanderfilet an leichter Limetten – Sauce mit Kartoffel – Gemüsepfanne
14,80 Euro

Meerbarbenfilets an Tomaten – Olivensauce, Kräuterrisotto und feiner Gemüsegarnitur
17,50 Euro

„Schweinsburger Filetteller“ - Medaillons vom Schwein und Kalb mit frischen
Pilzen, dazu servieren wir Schupfnudeln und Marktgemüse
16,20 Euro

Saltimbocca vom Seeteufel mit Ratatouillesauce, Pariser Kartoffeln sowie gefüllten Mini Patissons
18,20 Euro

In Merlot geschmorte Rinderbäckchen an zweierlei Selleriepüree und Speckbohnen
16,50 Euro

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken zart rosa mit Rosmarinkartoffel und Thai Spargelspitzen, serviert mit
Sauce Bernaise
20,80 Euro

In Balsamico eingelegtes Rinderfilet am Stück gebraten mit Schalottenjus und Schnittlauch -
Kartoffelstampf
22,50 Euro

DESSERT

Griesflammerie auf einem Fruchtspiegel und marinierten Früchten der Jahreszeit
5,50 Euro

Creme brûlée mit Rohrzucker gratiniert
Kleiner Fruchtspieß
6,60 Euro

Topfen- oder Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis
5,80 Euro

Tarte au Chocolat mit hausgemachtem Fruchtsorbet
6,80 Euro

Nougat & Quark Mousse an feinem Fruchtsoßenspiegel und Obstgarnitur
7,70 Euro

Menüauswahl (nach vorheriger Absprache) buchbar ab 15 Personen