



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG
Hotel . Tagungen . Events * * * *

HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

MENÜ



UNSERES KÜCHENCHEFS

Hauptstraße 147 – 149
08459 Neukirchen/Pleiße bei Zwickau

Tel.: (03762) 9480 – 0
Fax: (03762) 9480 – 199

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



STELLEN SIE SICH IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN!

KALTE VORSPEISEN

Kleiner bunter Blattsalat an Himbeervinaigrette mit gebratenen Hühnerbruststreifen
6,80 Euro

Vitello Tonnato, gesiedetes Kalbfleisch mit leichter Thunfischsauce und Kapernäpfeln
7,20 Euro

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne, Lachsroggen und Toast
8,90 Euro

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

Sülze vom Tafelspitz und Kalbszunge auf Frisseesalat und süßem Senfdressing
8,80 Euro

SUPPEN

Sächsische Kartoffelsuppe
3,50 Euro

Hochzeitsuppe – Consommé vom Tafelspitz mit Flädle, Kalbfleischklösschen und Wurzelgemüse
3,80 Euro

Selleriecremesuppe mit Kräutersahnehaube
3,80 Euro

Aufgeschäumte Zuckererbsensuppe mit Flusskrebsen
4,50 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

Maispoulardenbrüstchen in Weisweinsauce, Leipziger Allerlei und Kartoffelkrapfen
13,80 Euro

Gebrautes Zanderfilet an Limetten – Sauce mit glacierten Zuckerschoten und Basmatireis
14,80 Euro

Pochiertes Heilbuttfilet auf cremigem Kartoffellauchragout
15,50 Euro

„Schweinsburger Filetteller“ - Medaillons vom Schwein und Kalb mit frischen Pilzen, dazu servieren wir Schupfnudeln und Marktgemüse
15,80 Euro

Saltimbocca vom Seeteufel mit Ratatouillesauce, Pariser Kartoffeln sowie Mandelbroccoli
16,20 Euro

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

Hirschrücken im Walnusscrêpes, Wacholdersauce und handgeschabten Spätzle, dazu Gemüse der Saison
21,50 Euro

In Balsamico mariniertes Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelbaumkuchen sowie Blumenkohl und Broccoli
22,50 Euro

DESSERT

Griesflammerie auf einem Fruchtspiegel und marinierten Früchten der Jahreszeit
4,50 Euro

Creme brûlée mit Rohrzucker gratiniert
5,80 Euro

Birnen - Quark - Strudel mit Vanillesauce
5,80 Euro

Fruchtsorbet im Mandelkörnchen - 3 verschiedene Sorbets
7,50 Euro

Schokoladen Millefeuille von weißer und dunkler Schokolade
7,70 Euro

Menüauswahl buchbar ab 15 Personen