

MENÜS ZUM VERWÖHNEN



Bitte reservieren Sie spätestens 3 Tage im Voraus!

(Stand Januar 2016)

Sehr verehrter Gast,

bei der Vorbereitung und Organisation
Ihrer Veranstaltung oder Feierlichkeit
stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Wir sind für Sie da!

Mit den vielfältigen Möglichkeiten des
Parkhotels „Guldene Berge“
möchten wir Sie nachfolgend näher bekannt
machen.

Sternenzimmer	ca. 20 Personen
Wintergarten	ca. 15 Personen
Novaliszimmer	ca. 14 Personen
Restaurant	ca. 55 Personen
Erlebnisfläche insgesamt:	ca. 100 Personen
Bankett- & Tagungsraum im Gästehaus	ca. 40 Personen
Scheune	ca. 40 Personen

6-GÄNGE-MENÜ

Carpaccio vom Angusfilet
mit Traubenkernöl und Parmesan ^(e)



Waldpilzrahmsüppchen
mit knusprig gegrillter Rauchfleischscheibe ^(l a f d)



Medaillons vom Ostseedorsch
mit Tomaten-Blattspinat, Pernodschaum und Safranreis
^(a d)



Zitronensorbet „Colonell“
mit Wodka ^(2 b)



Rehrücken
im Kräutermantel gebacken, an Pfefferrahmsauce mit
Kaisergemüse und Schlosskartoffeln ^(a d g f)



Dessertkomposition
nach Angebot der Saison ^(d b h)

€ 40,00

4-GÄNGE-MENÜ

Terrine von Lachs & Zander
an Salatbouquet
mit Safran-Honig-Vinaigrette (b d g)



Fenchel-Limetten-Suppe (a f d)



Zarte Schweinemedallions
unter einer Gemüse-Käsehaube
mit Tomaten-Balsamicosauce und Kartoffelkroketten (a d h f)



Duett von hausgemachtem Parfait
an Saucenspiegel (b d h)

€ 26,00

4-GÄNGE-MENÜ

Portweinconsommé
mit hausgemachten Pilzravioli (f g a b)



In Limetten-Fenchel-Butter
confiertes Lachsfilet
mit Safranschaum und warmem Linsengemüse (b d e f)



Rosa gegarter Wildschweinrücken
mit Rosenkohl
und hausgemachten Nußspätzle (g f l h b a)



Granatapfel-Panna Cotta (d)

€ 30,00

5-GÄNGE-MENÜ

Rahmsuppe von der Süßkartoffel
mit Streifen von Räucherlachs (d f)



In Limettenbutter gebratenes Schollenfilet
auf Senf-Dillschaum und Basmatireis (a g d)



Fruchtiges Aroniabeeren-Sorbet
aufgefüllt mit Rotkäppchen-Sekt (b 2 3)



Rinderfilet „Wellington“
an buntem Gemüsekorbchen
und Schloßkartoffeln (g a b)



Traubenparfait
an Rieslingschaum (d b 1 3)

€ 33,00

3-GÄNGE-MENÜ

Klare Kraftbrühe
mit Fleischklößchen,
Eierstich und Gemüsestreifen (f d b g)



Schweinefilet im Mangoldmantel
mit gebackenen Kartoffeltalern (g f a)



Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Sahne (b d)

€ 19,50

Allergenkennzeichnung:

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz 2 Alkohol 3 Sulfide

Allergene: a Glutenhaltiges Getreide b Eier und Eierzeugnisse
c Soja und Sojaerzeugnisse d Milch, Lactose
e Schalenfrüchte f Sellerie ,Sellerieerzeugnisse
g Senf h Sesam, Nüsse
i Krebs und Schalentiere