



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Menüs 2019

1.

Hummersamtsuppe, Shrimpsravioli
€ 10,00

Gefüllte Maishähnchenbrust mit Chorizo
Süßkartoffelpüree, Blattspinat
€ 23,00

Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet
€ 9,00

Preis pro Person € 42,00

2.

Tomaten-Büffelmozzarella-Carpaccio
Olivenvinaigrette, Pflücksalat
€ 9,00

Filet von der Rotbarbe
Schalotten-Angolini, Keniaböhnchen, Tomatenmarmelade
€ 24,00

Mango-Kaltschale, Cassis-Sorbet, Kiwis
€ 10,00

Preis pro Person € 43,00

Alle Menüs ab 5 Personen und nur auf Vorbestellung.



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Menüs 2019

3.

Marinierter grüner Spargel
Getrüffelte Kartoffelterrinen, Wildkräutersalat
€ 11,00

Saltimbocca von der Putenbrust
Rote Bete-Risotto, Zuckerschoten, Grilltomate
€ 23,00

Lauwarme Buttermilchwaffeln
Joghurt-Eis, Gewürzbrombeeren
€ 9,00

Preis pro Person € 43,00

4.

Karotten-Ingwer-Suppe
Geräucherte Entenbrust
€ 10,00

Filet von der gebratenen Lachsforelle
Petersilienbiskuit, marinierte rote Rüben, grüner Sellerie
€ 24,00

Schokoladen-Gugelhupf, Vanille-Parfait
€ 9,00

Preis pro Person € 43,00

Alle Menüs ab 5 Personen und nur auf Vorbestellung.



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Menüs 2019

5.

Dünne Scheiben vom Kalbsrücken
mit Steinpilzen mariniert
Melonen-Chutney, Himbeerdressing
€ 12,00

Gebratener Schwertfisch
Limonen-Tagliatelle, Ofentomaten, Pak Choi
€ 24,00

Geeiste Biskuitroulade
Aprikosen-Eis, marinierte Erdbeeren
€ 9,00

Preis pro Person € 45,00

6.

Thunfisch-Carpaccio
Wasabi-Marinade, Safran-Fenchel
€ 12,00

Leicht geräucherte Wachtelconsommé
Wachtelei
€ 10,00

Zweierlei vom Kräuterschwein
Senf-Jus, Pilztorte, Vichykarotten
€ 24,00

Panna Cotta mit Zitronenthymian parfümiert
Rotweibirnen
€ 9,00

Preis pro Person € 55,00

Alle Menüs ab 5 Personen und nur auf Vorbestellung.



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Menüs 2019

7.

Kartoffelsamtsuppe mit Trüffel
€ 11,00

Pochiertes Forellenfilet
Zitronen-Kapern-Cremolata, Tomaten-Zwiebel-Püree, Frühlingslauch
€ 11,00

Medaillon vom Schweinefilet im Kräutermantel
Weiße Pfeffersauce, Kartoffel-Kohlrabi-Gratin, Shiitakepilze, Schnippelbohnen
€ 24,00

Lasagne von Nougat und Orangencrêpes, Rum-Eis
€ 9,00

Preis pro Person € 55,00

8.

Variation von gebeiztem Lachs mit marinierter Gurke
€ 14,00

Risotto Milanese mit Rucola und Parmesan
€ 10,00

Rosa confierte Entenbrust
Majoransauce, Kartoffel-Gries-Knödel, Zuckerschoten, Portweinjus
€ 25,00

Bananen-Schoko-Schnitte
€ 10,00

Preis pro Person € 59,00

Alle Menüs ab 5 Personen und nur auf Vorbestellung.



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Menüs 2019

9.

Gebratene Süßwassergarnelen
Avocado, Rucola, Cesardressing
€ 14,00

Tomatenessenz mit Ricottaklößchen
€ 8,00

Roulade vom Glattbutt
Weißweinsauce, Rote Bete-Farfalle, grüner Spargel
€ 16,00

Rosa gebratenes Kalbscarré
Kartoffelravioli, Pak choi, Ofentomatenfilets
€ 27,00

Ananas-Carpaccio, Cassis-Sorbet, Himbeeren
€ 10,00

Preis pro Person € 75,00

10.

Halber gebratener Hummer auf Endivien und Blutorangenfilets
€ 18,00

Bouillabaisse mit Tomatenravioli
€ 11,00

Gebratene Gänsestopfleber auf Apfel-Portwein-Püree und Brioche
€ 14,00

Tranchen vom US-Roastbeef
Schalottensauce, Artischocken-Bohnen-Gemüse, getrüffeltes Kartoffelstampf
€ 32,00

Sesam-Krokant-Parfait, Mangosalat, Limonen-Zabaione
€ 10,00

Preis pro Person € 85,00

Informationen über Allergene erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal
oder lassen Sie sich die schriftliche Dokumentation aushändigen.

Alle Menüs ab 5 Personen und nur auf Vorbestellung.