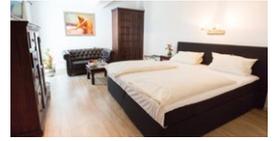
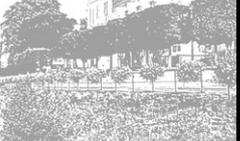


# WILLKOMMEN IM SCHLOSS ENGERS



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIEßEN

## BUFFETAUSWAHL

### BUFFET I

€ 50,50

- Hausgemachter Graved Lachs mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
- Orangen-Chicorée-Salat mit Grönland-Garnelen
- Carpaccio von der Milchkalbskeule an Thunfischcrème
- Variation von Blattsalaten mit Kräuter- und Balsamico-Vinaigrette
- Gebratene Maispoularde mit Anis-Fenchelgemüse und jungen Petersilienkartoffeln
- Ragout vom Weidelamm in Oliven-Tomaten-Sugo, dazu Basmatireis
- Frisches Gemüse vom Markt
- Tarte von der Valrhonasschokolade
- Frischer Obstsalat
- Brotkorb und gesalzene Butter

### BUFFET II

€ 54,00

- Halbe Wachteln, dazu Balsamico-Linsen
- Roastbeef-Tranchen mit Cumberlandsoße
- Champignon-Lauch-Salat mit marinierten Jumbo-Prawns
- Variation von Blattsalaten mit Sesam- und Kräuter-Vinaigrette
- Gebratene Maispoularde mit Champagner-Hollandaise, dazu Duftreis
- Ragout von der Kalbssema Rolle, Zitronensaure, Karpfen und Oliven
- Gemüseauswahl
- Lemon-Cheese-Cake, dazu Himbeercoulis
- Papaya-Minzsalat und Mojito Sorbet
- Brotkorb und gesalzene Butter

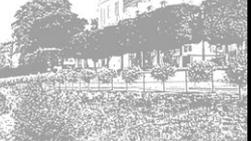
### OPTIONAL ZU ALLEN BUFFETS

ab € 11,90

Auswahl an deutschem Rohmilchkäse **oder** internationale Käseauswahl **oder**  
italienische Käseauswahl: Gorgonzola, Parmigiano, Schafskäse-Ricotta, Pecorino

Wegen saisonaler Preisschwankungen kann es bei allen  
Buffets und Menüs zu einem Aufpreis von bis zu 15 % kommen!





SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## BUFFETAUSWAHL

### BUFFET III

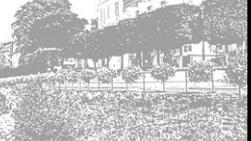
€ 57,50

- Champagner-Senfsuppe
- Halbe Wachteln, dazu Balsamico-Linsen
- Roastbeef-Tranchen und Cumberlandsoße
- Champignon-Lauch-Salat mit marinierten Jumbo-Prawns
- Kohlrabi-Salat „Indisch“
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Vinaigrette
- Variation von Blattsalaten mit Sesam- und Kräuter-Vinaigrette
- Lachs und Zander im Wurzelsud, dazu Salzkartoffeln und Kräuter-Hollandaise
- Tranchen vom Schweinefilet „Winzer Art“ mit Macaire-Kartoffeln
- Gemüse der Saison
- verschiedene fruchtige Kuchenecken aus der Pâtisserie
- Marinierte Früchte an Melonen-Sorbet
- Brotkorb und gesalzene Butter

### BUFFET IV

€ 69,50

- Edelfisch-Terrine und Flusskrebse an Wasabi-Schaum
- Hummer-Cognaccrème
- Matjessalat mit Apfel-Dressing
- Champignon-Lauch-Salat
- Spiegelplatte von Räucherfischen und Schalentieren
- Fitnesssalatplatte
- Kalbsrücken, am Stück gebraten, mit Morchelsoße, Frühlingsgemüse und Pommes Rissolée
- Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Blattspinat
- In Kräutern marinierte Lammkrone auf Gemüserisotto und grünem Spargel
- Brotkorb und gesalzene Butter
- Exotischer Obstsalat mit Vanilleeiscrème
- Campari-Sülze mit Orangenfilets
- Birnencharlotte



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIEßEN

## BUFFETAUSWAHL

### BUFFET V

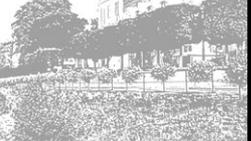
€ 59,00

- Schaumsuppe von italienischen Kräutern
- Bohnen „Toskanische Art“, mit Tomaten und Kräutern in Olivenöl und Essig eingelegt
- Bruschetta mit Tomaten, Nizzagemüse und Oliventapenade
- Gebratene Paprika in Knoblauch-Thymian-Öl
- Frühlingsalat von Radicchio und Frisée in kräftiger Radischen-Vinaigrette
- Tomate-Mozzarella mit Buschbasilikum und Balsamico
- Lasagne von Auberginen, dazu Tomaten und Mozzarella
- Penne All`Arrabiata, mit Parmesan gratiniert
- Doradenfilet in Weißwein und Kräutern
- Maishähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ricotta, Rosmarin-Thymian-Soße
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Mousse von Limoncello
- Marinierte Südfrüchte mit Vanilleeis
- Auswahl von Ciabatta und Baguette
- Knoblauchbrot und gesalzene Butter

### BUFFET VI

€ 62,00

- „Zuppa Di Finocchio“: Fenchelsuppe
- Muschelsuppe: Miesmuscheln und Gemüse in Weißwein-Fisch-Fond
- Gegrillte Champignons in Kräutern und Knoblauch
- Zucchinischeiben, gegrillt in würzigem Joghurt-Dip
- „Vitello tonnato“: Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern
- Frühlingsalat von Radicchio und Frisée in kräftiger Kräuter-Vinaigrette
- Salat von weißen und grünen Bohnen in Zitronen-Vinaigrette
- Gefüllte Cannelloni in Gorgonzolacrème
- Atlantikseezunge in Kräutern auf gedünstetem Gemüse
- „Brasato al Brunello“: Rinderbraten in italienischem Rotwein
- Gemüseauswahl mediterraner Art
- Panna Cotta mit Weinbergpfirsichsoße
- Champagner-Aprikosen-Sorbet
- Auswahl von Ciabatta und Baguette
- Knoblauchbrot und gesalzene Butter



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## BUFFETAUSWAHL

### BUFFET VII

€ 71,00

- Schaumsuppe von Ruccola und Spinat
- Gegrillte Auberginen, Peperoncini, Knoblauch, Petersilie mit Weißweinessig und Olivenöl
- Sautierte Garnelen, in Kräutermarinade eingelegt
- Zucchinischeiben, gegrillt in würzigem Joghurt-Dip
- Bruschetta mit Tomaten, Nizzagemüse und Oliventapenade
- Gebratene Paprika in Knoblauch-Thymian-Öl
- Frühlingssalat von Radicchio und Frisée in kräftiger Mango-Zitrus-Vinaigrette
- Wachtelbrust auf Balsamico-Linsen
- Tomate-Mozzarella mit Buschbasilikum und Balsamico
- Jakobs- und Venusmuscheln auf toskanischen Blattsalaten an Pfeffer-Vinaigrette
- Gefüllte Cannelloni in Gorgonzolacrème
- Kräuterrisotto
- Gebratener Seeteufel und Salm mit Zucchini-Soße
- Saltimbocca alla romana (Kalbsschnitzel in Salbei-Jus)
- Gnocchi a la Romana
- Erdbeer-Lemon-Crunch Cake
- Marinierte Südfrüchte mit Vanilleeis
- „Budino di ricotta“: Sizilianischer-Ricotta-Pudding
- Auswahl von Ciabatta, Baguette, Knoblauchbrot und gesalzene Butter

### BUFFET VIII

€ 49,00

- Ingelheimer Spargelcrèmesuppe
- Kalbstafelspitz, mariniert in Olivenöl und Balsamico
- Schweinefilet, mit Backpflaumen gefüllt
- Salat von weißem und grünem Spargel
- Auswahl an frischen Blattsalaten mit Kräuter-Vinaigrette und Joghurt-Dressing
- Tranchen von der Maispoularde an Dijon-Senfsoße, dazu Duftreis
- Altwieder Kräuterbraten in Altbier-Jus
- Sommergemüse Champagner-Hollandaise
- Ganzer Salm im Blätterteig, dazu Kartoffel-Apfel-Gratin
- Mariniertes Obst an einer Eispypamide
- Erdbeer-Terrine mit Vanillecrème
- Brotkorb und gesalzene Butter