



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## MENÜ AUSWAHL

### MENÜ I

€ 42,50

- Hausgemachter Graved Lachs mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat
- Gebratene Maispoulardenbrust mit Trüffelpürree und Rahmwirsing
- Mousse von der Valrhonasschokolade und Cappuchino-Espuma

### MENÜ II

€ 50,50

- Garnelensalat an Avocadofächern
- Taubenessenz mit pochierem Wachtelei
- gebratene Kalbssema-Rolle auf Zitronen-Kapern-Oliven-Sauce und Penne
- Potpourri von Sommerfrüchten an Honigeis-Parfait

### MENÜ III

€ 70,50

- Sülze von Räucherfischen an einer Kräuter-Crème-Fraîche
- Consommée double mit Steinpilznocken
- Lammfilet mit feinen Kartoffelspalten an Honig-Thymiansoße
- Taschen vom Rinderfilet, gefüllt mit Parmaschinken auf Basilikumsoße mit zartem Gemüse und Gnocchi
- Dessert-Variationen aus dem Schlosskeller

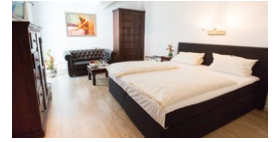
### MENÜ IV

€ 47,50

- Lammschinken an Ruccola-Salat mit Nüssen und Tomaten-Concassée
- Zartes Kalbstafelspitz an gefüllten Wirsingbällchen mit Apfel- Meerrettichsoße und tournierten Kartoffeln
- Kompott von frischen Aprikosen mit Rieslingschaum

Die Speisenauswahl wird im Schloss Engers nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Bei unseren Vorschlägen handelt es sich um Ideen. Sollten unsere Menüvorschläge nicht Ihren Erwartungen entsprechen, werden wir gerne erneut für Sie kreativ. Unser Küchenensemble verarbeitet ausschließlich frische Zutaten. Aus diesem Grund kann es bei der Kalkulation zu Schwankungen kommen, diese werden aber vorab angekündigt. Vegetarische oder kindgerechte Menüs werden im Vorfeld der Veranstaltung erarbeitet. Selbstverständlich können Sie auch eine unserer Buffetvarianten wählen. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat zur Seite. Berechnet werden bestellte und nachbestellte Gedecke. Die genaue Personenzahl sollte spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung festgelegt werden.

# WILLKOMMEN IM SCHLOSS ENGERS



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## MENÜ AUSWAHL

### MENÜ V

€ 53,50

- Tomatencreme „Venezianisch“ mit Austernpilzen, frischem Gemüse, Gartenkräutern und Sahne
- Scheiben vom Rinderfilet in gestoßenem Pfeffer an Trüffelsoße auf Tagliatelle mit Paprika, Pilzen und Spänen vom Parmigiano Reggiano
- Eierlikör-Mousse mit marinierten exotischen Früchten

### MENÜ VI

€ 74,50

- In Schalotten und Kräutern gebratene Pfifferlinge auf Blattsalatbett in Himbeer-Vinaigrette
- Essenz vom Perlhuhn mit altem Portwein
- Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Anis-Lauch-Gemüse
- Kalbsfilet und Hirschrücken auf weißem Portweinschaum und würziger Trüffel-Jus, dazu junges Gemüse und Kartoffel-Zucchini-Gratin
- Variation von der Mousse

### MENÜ VII

€ 52,90

- Rotbarbenfilets auf einem Strauß von Blattsalaten und feiner Zitronen-Kräuter-Vinaigrette
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Kräuterklößchen
- Kalbsröllchen, gefüllt mit grünem Spargel auf Senfsoße, dazu Gemüsebukett und Macaire-Kartoffeln
- Potpourri von exotischen Früchten an Honigeis-Parfait

### MENÜ VIII

€ 53,50

- Wachtel-Consommée mit Kräuternocken
- Duo von Steinbutt und Lachs auf Kerbel-Schaumsoße mit wildem Reis, Zwiebellauch und Gemüsebukett
- Mozartkugel-Halbgefrorenes, Orangen-Ragout

# WILLKOMMEN IM SCHLOSS ENGERS



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## MENÜ AUSWAHL

### MENÜ IX

€ 57,50

- Salat-Variationen mit Frischlingsrücken und Waldpilzen
- Wachtelbrüstchen an Sherrysoße mit Perlzwiebelchen, dazu Macaire-Kartoffeln
- Roulade von der Lachsforelle, mit Garnelen gefüllt, auf Leutesdorfer Riesling-Hollandaise, dazu Grenaille-Kartoffeln und Gemüsebukett
- Mousse von frischen Brombeeren an Beeren-Kompott

### MENÜ X

€ 56,50

- Schaumsuppe von Ruccola und Spinat
- Tranchen vom Kalbsfilet mit Kräutern und Waldpilzen in Rahm, dazu Variation von frischem Gemüse und Rissolée-Kartoffeln
- Dessert-Variationen aus der Schlossküche

### MENÜ XI

€ 46,50

- Rahmsuppe vom Fenchel
- „Arista alla Fiorentina“: Rollbraten vom Spanferkelrücken, mit Kräutern, Aromen von Knoblauch und Zitronen gefüllt, dazu gebackene Kartoffel
- Mousse von Limoncello an Ricotta-Halbgefrorenem mit kandierten Früchten

### MENÜ XII

€ 58,50

- Geflügelleberparfait mit Morchelfäden an Gelée von Riesling-Beerenauslese
- Essenz vom Rotwild mit Pistaziennocken
- Tranchen vom Lammcarrée unter einer Kräuterkruste mit Rotwein-Schalotten-Jus, dazu herbstliches Gemüse und gratinierte Kartoffeln
- Salat von Orangen- und Grapefruitfilets mit Walnusseis



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## MENÜ AUSWAHL

### MENÜ XIII

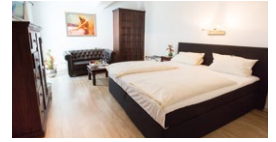
€ 83,50

- „Salut d’amoure“: Französische Landtafel
- Salade niçoise
- Strauß von Radicchio, Chicorée und Löwenzahn an Zitronen-Vinaigrette
- „Jambon persillé“: Schinken in Petersilienaspik
- „Caillettes de Valence“: Leberbällchen mit Blattspinat
- „Austern fines de Claires“
- „Ratatouille niçoise“: Gemüsetopf
- „Tomates à la Provençale“: Gefüllte Tomaten
- „Aubergines farcies“: Gratinierte Auberginen
- „Pâté Lorrain“: Fleischterrine
- „Lotte à la bergeracoise“: Lotte mit Kräutern und Tomaten, im Ofen gebacken, dazu Champagner-Hollandaise, gratinierte Kartoffeln und und Baby-Gemüse
- „Pudding aux noix“: Nusspudding mit Vanillecrème
- „Gâteau au chocolat“: Lothringer Schokoladenkuchen
- Crème champenoise
- Münster Géromé, Brie de Meaux, Reblochon, Roquefort, Comté, Morbiers mit französischem Brotkorb und gesalzene Butter

### MENÜ XIV

€ 43,90

- Herbstlicher Ackersalat mit leichtem Kartoffel-Dressing, dazu knusprige Speckchips und Orangenfilets
- Perlhuhnbrust mit Steinpilzfüllung auf Estragon-Rahmsoße, dazu Gemüse vom Markt und Rissolée-Kartoffeln
- Zimt-Honigkuchen-Mousse an Marzipansoße



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## MENÜ AUSWAHL

### MENÜ XV

€ 64,90

- Edelfischterrinen im Mangoldblatt an kleinem Salatbukett mit Limonen-Sesam-Vinaigrette
- Rahmsuppe von Tamarillos mit Krebschwänzen
- Gekräuterte Tranchen vom Rinderfilet auf Trüffelsoße an Gemüsebukett und Oliven-Kartoffeln
- Lebkuchen-Halbgefrorenes an Glühwein-Sabayon

### MENÜ XVI

€ 55,90

- Italienischer Bresaola auf Ruccola mit getrüffeltem Olivenöl und gehobeltem Parmesan
- Consommée von der Flugente
- Salmschnitte mit Pfahlmuscheln, souffliert auf Riesling-Sektsoße, dazu kleines Gemüse und Siebenkornreis
- Marmoriertes Halbgefrorenes auf karamelisiertem Orangenmark

### MENÜ XVII

€ 57,90

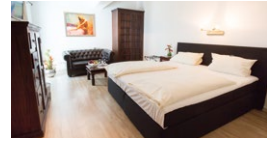
- Gebratenes Saiblings-Filet auf Frühlings-Salatteller und Kräuter-Vinaigrette
- Bärlauch-Schaumsuppe mit geräuchertem Rotholz-Lachs auf Sahnecreme
- Tranchen vom Kalbs- und Schweinefilet mit frischem grünen und weißen Spargel, dazu Salzkartoffeln, Butter und Hollandaise
- Frische marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

### MENÜ XVIII

€ 53,00

- warm geräucherte Flugentenbrust, Salat von roten und schwarzen Linsen mit Feldsalat und Cumberlandsauce
- Frischlingsrücken unter der Nusschaube an Kirschwasser-Rahmsoße mit frischen Pilzen und Kartoffel-Wirsingbällchen
- Strudel von frischen Waldbeeren und Topfen an hausgemachtem Marzipaneis

# WILLKOMMEN IM SCHLOSS ENGERS



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## MENÜ AUSWAHL

### MENÜ XIX

€ 61,90

- Frische Waldpilze mit herbstlichen Aromaten im Kräuter-Crêpe gratiniert mit Bergkäse
- Tranchen vom Rehrücken mit Maronen und Trauben im Parmesankörbchen an Sherrysoße, Rosenkohl und Polenta
- Pralinen-Mousse mit einem Kompott von sautierten Pflaumen und Mirabellen

### MENÜ XX

€ 53,50

- Toskanisches Gemüse, mit Aromaten in Olivenöl mariniert, auf Ruccola
- Essenz von Roma-Tomaten mit Nudel-Säcken
- Aperol-Sorbet
- Zanderfilet, mit Thymianstrauß gebraten, auf leichter Kräutersahne und Duftreis
- Crème Caramell mit marinierten Mangospalten

### MENÜ XXI

€ 43,90

- Sauerampfer-Samtsuppe mit geräuchertem Forellenfilet
- Geschmorte Kalbsschnitzelchen in Portweinschaum mit Zwiebelchen, aromatischen Kräutern und Pilzen, dazu Rissolée-Kartoffeln und Gemüse Trio
- Eisbecher „Schlosskeller“: Erdbeeren in Jus und Mandel-Zucker-Waffeln

### MENÜ XXII

€ 74,70

- Pyramide von Krustentieren in Chablis-Gelée an herbstlichen Salatspitzen
- Samtsuppe von Feusente
- Rehrücken mit Steinpilzen, Preiselbeeren, Romanesco und Pommes Dauphine
- Variation von der Schokolade

# WILLKOMMEN IM SCHLOSS ENGERS



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

## MENÜ AUSWAHL

### MENÜ XXIII

€ 42,90

- Mediteranes Gemüse, mit frischen Aromaten gebraten, auf feinem Salatstrauß und Balsamico-Dressing
- Tranchen vom Schweinefilet auf frischen Champignons in Rahm, dazu Rissolée-Kartoffeln und Gemüsebukett
- Mousse von der Schokolade an Waldbeeren

### MENÜ XXIV

€ 71,90

- Marinierte Jumbo-Prawns, in Kräutern gebraten, mit einem Strauß von frischen Blattsalaten
- Champagner-Senfsuppe mit Blättern von der Brunnenkresse
- Duo von Lachs und Steinbutt auf geschmortem pikantem Zucchini und Venerezeis
- Hüfte vom Lamm unter Tomatenkruste auf Portweinsöße mit frischem Gemüse und Parmesan-Kartoffeln
- Sautierte Pflaumen mit Haselnuss-Crumble und Creme-Karamelleis

### MENÜ XXV

€ 39,90

- Kraftbrühe vom Hunsrücker Weideochsen mit Markklößchen und Gemüsejulienne
- Filettopf „Schloss Engers“ mit Schmorpilzen, Rahmsöße von grünem Pfeffer und Kartoffelspalten
- Vanilleeis mit beschwipsten Himbeeren