

# Schassbergers Frühjahr und Sommer Menü Vorschläge 2010 2/10

Die Preise gelten für Veranstaltungen mit 8 oder mehr Gästen  
(d. h. mindestens 8 Personen wählen das gleiche Menü bzw. bei Großbanketten 90% aller Gäste das gleiche Menü).  
Der 1. und 2. Gang der Menüs sind Vorspeisen Portionen wählen Sie diese als Hauptgangs Portion,  
so erhöht sich der Preis. Den Preis für Nachservice erfragen sie bitte bei der Absprache.

Möchten Sie im Ambiente des Gourmet Restaurant Ernst Karl (1 Michelin Stern) speisen,  
so ist die Wahl eines "Ernst Karl Menüs" notwendig.

Deutschen Spargel gibt es in der Regel ab Ende April bis Ende Juni.  
Saisonale Schwankungen behält sich Petrus vor...

## IN DEN REGIONALEN RESTAURANTS . . .

### Menü Frühjahr/Sommer 1 € 29,00 p.P.

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle (€4,60)  
Schweinelendchen in Rahmsoße mit Gemüse der Saison und handgeschabten Spätzle (€ 19,50)  
Marinierte Früchte mit Vanilleparfait (€ 9,00)

### Menü Frühjahr/Sommer 2 € 37,50

Lauwarmer Salat von Blumenkohl und sommerliche Blattsalate an Pesto und Sauerrahmsauce (€ 7,50)  
Schaumsuppe von Kohlrabi mit Welzheimer Edelschinken und Sahnehaube (€ 4,80)  
Schweinefilet am Stück gebraten mit Kräuterspätzle an Pilzgemüse und grünem Pfefferrahm (€ 19,50)  
Schokoladen-Kirschnitte mit Passionsfruchtsorbet (€ 8,20)

### Menü Frühjahr/Sommer 3 € 44,50

Großer Kräuter-Sommersalat mit gebratener Geflügelleber in Meaux Senfsauce (€ 8,20)  
Schaum von Bärlauch mit Garnelen und Croutons (€ 8,50/ saisonal )  
Lammrücken in Senfsaat und Petersilie gegart an Kichererbsenpüree und Kohlrabi- Karottengemüse (€ 22,70)  
Geestes Erdbeersüppchen mit Mascarpone mousse (€ 7,50/ saisonal)

### Menü Frühjahr/Sommer 4 € 45,50 p.P.

Gemüseterrine mit gebeiztem Lachs an Gartensalaten (€ 13,50)  
Rinderkraftbrühe mit zweierlei Klößchen (€ 4,80)  
Tranche vom schwäbischen Kalbsrücken mit geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin (€ 23,50)  
Lauwarm marinierte Erdbeeren mit Mascarpone Eis (€ 6,50)

### Menü Frühjahr/Sommer 5 € 46,00 p.P.

Gebratener und marinierter Lauch mit luftgetrocknetem Welzheimer Edelschinken (€ 12,50)  
Passierte Fischsuppe mit Ricotta-Lachs Tortellini (€ 6,90)  
Geschmorte Kalbsschulter mit Gemüse und Kartoffelgratin (€ 20,50)  
Zweierlei Schokoladenparfait mit Orangen-Sauerrahm Soße (€ 9,50)

### Menu Frühjahr/Sommer 6 € 49,00 p.P. – Zur Spargelzeit

Lauwarmer Salat vom weißen und grünen Spargel mit gebratenen Garnelen und Ruccola (€ 14,50)  
Schaumsuppe vom Spargel mit Frischkäsenocken (€ 6,90)  
Scheiben aus der Schweinelende in Kräutern gebraten an Bruchsaler Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise und Drillingskartoffeln (€ 22,50)  
Frischkäsetarte mit Passionsfruchtsorbet (€ 8,50)

### Menü Frühjahr/Sommer 7 € 51,00 p.P.

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und mildem Balsamico, kleinem Salat und Parmesanobel (€ 13,50)  
Geschmortes Gemüse im eigenen Sud mit Zander kross gebraten (€ 12,50)  
Poulardenbrust auf Spinatpüree an gebratenem Kopfsalatherz und Thymianjus (€ 19,50)  
Kräftige Schokotarte mit flüssigem Kern an zweierlei Soßen (€ 9,00)

### Menü Frühjahr/Sommer 8 € 54,50

Mit Aromaten gebeizter Ikarimi Lachs mit Wasabi-Cremefraîche und Römischen Salat (€ 16,50)  
Essenz von der Tomate mit Gemüsewürfeln und Ricotta-Basilikumravioli (€ 5,60)  
Kalbsfilet in Aromaten an Zuckerschoten und Gnocchi mit Schalottenjus (€ 24,50)  
Das Beste von der Erdbeere (Saisonal) (€ 11,50)

**Menü Frühjahr/Sommer 9 € 59,00**

- Lauwarmer Salat von Garnelen und Artischocken mit Parmesangalette (€ 15,80)
- Rotbarbe auf Fenchelcutney mit mildem Tai-Curryschaum (€11,50)
- Seeteufel im Speckmantel auf Brokkolirisotto und Tomaten-Olivenjus (€ 23,50)
- Ravioli und Sorbet von der Aprikose und Vanilleschaum (€ 11,50)

**Menü Frühjahr/Sommer 10 € 59,00**

- Gebratene Jakobsmuscheln an Kopfsalatherzen und leichter Limonenmayonnaise (€ 16,50)
- Saibling in Bärlauchbutter gebraten auf Blattspinat und hausgemachten Spaghettini (€ 14,50)
- Maispoularde mit Thymian und getrockneten Tomaten geschmort auf Oliven-Quetschkartoffeln mit Brokkoli und Aromatenjus (€ 21,50)
- Törtchen von Himbeeren und Bayrisch Crème (€ 9,50)

Im Gourmet Restaurant Ernst Karl (1 Michelin Stern)

**Fest Menü "Ernst Karl" Frühjahr/Sommer 1 € 88,00 p.P. – zur Spargelzeit**

- Zweierlei von Langostino, als Tatar und gebraten, mit römischem Salat und Sprossen (€ 17,50)
- Ravioli von der Jakobsmuschel im Meeresfrüchte-Safran-Sud mit jungem Gemüse (€ 16,50)
- Gebratener Atlantik Steinbutt unter der Aromatenkruste auf Blattspinat mit gebackenen Gnocchi (€ 17,50)
- Kalbsfilet mit Trüffel und Gänseleber im Brotmantel auf Erbsenpüree und Bruchsaler Stangenspargel an Madeirajus (€ 26,50/ saisonal)
- Turm von weisser Valrhona Schokolade mit Rhabarberkompott und Rhabarberchips (€ 15,00/ saisonal)

**Fest Menü "Ernst Karl" Frühjahr/Sommer 2 € 87,00 p.P.**

- Zusammenspiel von Ikarimi-Lachs und Seeteufel an Limonencremefraiche und Salat Mesclin (€ 19,00)
- Schaum vom Bruchsaler Stangenspargel (Saisonal) mit gebratenen Jakobsmuscheln und fritierten Kräutern (€ 15,50)
- Kross gebratene Tranche vom geangelten Loup de Mer an schwarzer Farfalle und Calamaretti mit fruchtigem Gemüseragout (€ 17,50)
- Tournedo vom Weiderind mit Kalbsbries an braisiertem Chicoree und Rotweinschalotten mit Sauce Foyot (€ 25,50)
- Klassische Schokoladentarte "Michel Cluizel" mit Bourbon Vanilleeis und Saucenspiegel (€ 15,00)

**Fest Menü Ernst Karl Frühjahr/Sommer 3 € 94,00 p.P.**

- Kurzgeräucherter Lachs mit marinierten Kartoffelscheiben und Sevruka Kaviar Crème- fraiche (€ 27,00)
- Pot au Feu von der Gänseleber (€ 15,50)
- Getrüffelte Chartreuse von der Jakobsmuschel auf jungem Spinat mit leichter Koriander-Velouté (€ 17,50)
- Steinheimer Lammrücken auf Ratatouillegemüse und Olivenpolenta (€ 24,50)
- Warme Schokotarte mit karamelisierten Bananen und Vanilleeis (€ 15,00)

**Fest Menü "Ernst Karl" Frühjahr/Sommer 4 € 110,00 p. P.**

- Variation von der Entenstopfleber an Apfel-Ingwerchutney und Butterbrioche (€ 24,00)
- Erbsenschaum mit Ricottagnocchi und gebratenen Scampi (€ 14,50)
- Kabeljau in Olivenöl pochiert auf dessen Brandade mit Venusmuscheln und Koriander-Zitronengrasvelouté (€ 17,50)
- Erfrischendes Granité von der Grapefruit und Vermouth (€ 7,50)
- Steinheimer Lammrücken an gratiniertem jungem Fenchel und Maisgrießfrittaten mit Aromatenjus (€ 25,50)
- Mont d'Or mit Drillingkartoffeln und Balsamicoreduktion (€ 12,00)
- Topfenmousse mit Passionsfruchtgelee und Mangoragout an der Honighippe (€ 15,00)

**Fest Menü "Ernst Karl" Frühjahr/Sommer 5 € 106,00 p. P.**

- Terrine von der Gänseleber und Kalbsbries an Apfel-Bohnen-Salat mit im Holzkohleöl geröstetem Brioche (€22,00)
- Garnelen im Knuspermantel auf geschmortem Kopfsalat und Curry-Kokos-Schaum (€14,50)
- Adlerfisch auf schwarzem Risotto mit gefüllten Calamaretti und Mangold (€17,50)
- Sorbet von der Zitrone auf Beeren mit Champagner (€ 6,90)
- Rücken vom schwarzen Bigorre Schwein mariniert mit Vanille und Knoblauchkonfit an gebratenem grünem Spargel und Perlzwiebeln (€ 24,00)
- Rohmilchkäse vom Wagen mit Fruchtseuf (€ 12,00)
- Hippenzylinder mit Mousse von der Tahitivanille Mangoragout und Pistazienbiskuit an Passionsfruchtsorbet (€ 15,00)

Y:\PDFVorlagenfürGäste\VorschlägeNeu\Bankett\MenüsFrühjahrSommer.doc