

Menüvorschläge

Sehr verehrter Gast,

die nachfolgenden aufgeführten Menüvorschläge sind eine Empfehlung und Anregung.

Selbstverständlich freuen wir uns auch über Ihre eigenen Wünsche, um Ihre geschäftlichen Ereignisse oder privaten Festlichkeiten nach Ihren individuellen Vorstellungen auszurichten.

Der Austausch einzelner Speisen innerhalb eines Menüs ist jederzeit möglich, erfordert jedoch eine neue Berechnung des Menüpreises. (inklusive 19 % MwSt).

Wir dürfen Sie darauf hinweisen, dass bei einer Reduzierung der Gedeckzahl - sofern dies nicht 24 Stunden vor dem Veranstaltungstag erfolgt - die ursprüngliche Gedeckzahl berechnet werden muss.

Wir stehen Ihnen gerne zur Beratung und Besprechung zur Seite.

Mit besten Empfehlungen
Eugen Schuler, Küchenmeister

Parkhotel Donauwörth

3 Gänge

Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit Brätstrudel / Gemüsestreifen

Kalbsrahmbraten
Butterspätzle / Kroketten oder Kartoffel-Lauchgratin
verschiedene Gemüse

Dessertvariation „Parkhotel“
Verschiedene Köstlichkeiten der Saison

46,00

Menü 2

Rahmsuppe von Brokkoli
geröstete Mandeln

Schweinefilet "Provencale" am Stück gebraten
Sauce Hollandaise / Speckböhnchen / Vichykarotten
Pommes Dauphine (Brandteigkartoffeln)

Apfelküchle
mit Vanilleeis / Schlagsahne

42,00

Menü 3

Schwäbische Festtagssuppe

Filetmedaillons von Rind und Schwein
in Rotweinsöße / Kräuterrahmchampignons
Mandel-Brokkoli / Butter-Spätzle

Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce
Sauerkirschen

44,00

Menü 4

Geräucherte Entenbrust
Waldorfsalat / Sauce Cumberland

Spitzen von Schweine- und Rinderfilet in Kräuterrahmsauce
Butterspätzle / verschiedene Gemüse

Crème brûlée
mit Orangen-Birnen-Confit / Sacherecke

53,00

Menü 5

Consommé von Tomaten
mit gebackenem Reisbällchen

Kalbfleisch „Osso Bucco“ mit Gremolata
(Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch)
Tagliatelle und Schmorgemüse

Tiramisu
mit Beerenragout

46,00

Menü 6

Variation von Räucherfischen
mit Dillsenfauce / Salatbouquet

Brust und Keule vom Perlhuhn / Portweinsauce
Kräuter Risotto
kleines Gemüsebouquet

Bayrische Rote Grütze
mit Vanillesauce

46,00

Menü 7

Karotten- Ingwer Schaumsuppe
mit Eismeergarnelen

Geschmorte Lammkeule
auf Wurzelgemüse / Schupfnudeln

Apfelküchle
mit Walnusseis / Orangensahne

44,00

Menü 8

Kleines „Pot au feu“ aus Fluß, Teich und Meer
Kräuter-Knoblauchbaguette

Geschmorte Rinderroulade
Kartoffel- Kräuterpüree
Mangold- Karottengemüse

In Mandeln gebackener Krapfen
mit Vanilleeis gefüllt / Beerengrütze

43,00

Menü 9

Terrine von geschmortem Gemüse
mit gebratener Wachtelbrust / Basilikumpesto

Gebratener Wolfsbarsch auf Petersilienrisotto
mit Krustentierschaum und Gemüse

Limettenmousse im Baumkuchenmantel
auf Ananascarpaccio / Pralinensorbet

56,00

Menü 10

Safran-Spaghetti auf Meeresfrüchte-Bolognese
frittierter Ruccola, Parmesanspäne

Rinderlende „Strindberg“ mit Zwiebel-Senfkruste
Rotweinsauce

Kartoffelgratin und Speckböhnchen

Mousse au chocolate
mit marinierten Früchten

Mandelhippe

57,00

Menü 11

Lachs-Heilbuttröllchen mit Kerbelpesto,
Gurkentatar / Ketakaviar / Creme fraîche

Gebratenes Filet vom Wildhasen auf Balsamicolinsen
Kräutergnocchi / Portweinsauce

Variation von der Mango

58,00

Menü 12

Cappuccino von Roter Beete
Gebratene Riesengarnele

Gekochter Kalbstafelspitz mit Blattspinat
Bratkartoffeln und Meerrettichsauce

Tonkabohnen-Crème brûlée
mit Zitrusfrüchten / Ingwer / Schokoladeneis

52,00

Menü 13

Tafelspitzsülze
mit Frankfurter „Grüne Sauce“ / Kräutersalat

Kalbsrücken mit Meerrettich-Korianderkruste
auf Rahmkohlrabi / Rotweinsauce
mediterraner Kartoffelstampf

Marmorierte Joghurtcreme
mit marinierten Früchten / Blutorangensorbet

56,00

Menü 14

Zweierlei von der Petersilie
Püree und Suppe

Rinderfilet „Wellington“
Rotweinsauce / mit feinem Rahmgemüse

Apfeltarte
mit Himbeersauce und Kardamomeis

64,00

Menü 15

Hausgebeizter Lachs
mit Avocado und Saiblingskaviar

Mit Rosmarinhonig glacierte Bresse-Entenbrust
an Orangen-Portweinjus
Kartoffelknödel / lauwarmer Rotkrautsalat

Dreierlei hausgemachte Sorbets

55,00

☛ Saisonelle Menüs und Gerichte
finden Sie auch auf unserer aktuellen Speisekarte

4 Gänge

Menü 16

Carpaccio vom Lammrücken
mit Terrine von geschmortem Gemüse / Roquettesalat

Gebratener Wildwasser Lachs mit
Orangefenchel

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffel- Röstzwiebelpürée
Schnippelbohnen

Variation von der Schokolade
68,00

Menü 17

Gebackenes Törtchen von Sellerie und Tomate
mit Basilikumpesto

Perlhuhn Consommé
mit Austernpilzravioli / Koriander

„Saltimbocca“ vom Schweinefilet
Madeirasauce / Kartoffel-Lauchgemüse
im Knoblauch-Ricottarahm

Schokoladen- Nougatschnitte
mit Ananasragout / Espresso-Parfait
62,00

Menü 18

Variation von bunten Tomaten und Büffelmozzarella

Hummerschaumsuppe mit Chili und Vanille

Dialog vom Kalbsfilet und Bries
auf sautierten Rosenkohlblättern und Safrangnocchi

Dreierlei vom Halbgefrorenen
65,00

Menü 19

Carpaccio vom Rind
mit Ruccolamousse und Parmesan

Pochierter Heilbutt mit Artischockenbrandart und Mango

Gebratene Perlhuhnbrust an weißer Pfeffersauce
Pilzerisotto und Peperonata

Topfenknödel mit Apfelröster
Mascarponeeis

64,00

Menü 20

Variation von der Tomate und Cous Cous

Sorbet von der Passionsfrucht

Gefüllte Maispoularde auf schwarzen Nudeln
Frühlingslauch / Chardonnaysauce

Gebackene Grießschnitte auf Rumfrüchten

52,00

Menü 21

Gratinierte Feige mit Ziegenkäse
mediterraner Gemüsesalat

Mango- Passionsfrucht Sorbet

Gebratener Heilbutt auf Rahmsauerkraut
Blutwurst Wan- Tan

Dreierlei vom Apfel

62,00

Menü 22

Tatar und Kaviar vom Wildsaibling
in Kirschtomaten Olivenölvinaigrette/ pochiertes Wachtelei

Consommé vom Ochschwanz
mit Gemüserauten und Ravioli

Tranchen vom Milchkalbsrücken
auf getrüffeltem Bries- Pilzragout / Petersilienrisotto

Pralinenhalbgefrorenes mit eingelegten Kirschen
69,00

Menü 23

Törtchen von Tomate und Büffel- Mozzarella

Petersilienschaumsüppchen
mit gebeiztem Saiblingstartar

Geschmorte Rehkeule in Wachholderrahmsoße
mit Thymian- Schupfnudeln / Schmorgemüse

Panna cotta mit Himbeersauce
57,00

Menü 24

Carpaccio von Lachs und Heilbutt
Grillgemüse / Feldsalat / Himbeeressigdressing

Consommé von Geflügel / Gemüsejulienne
Hausgemachte Ravioli mit Spinatfüllung

Roastbeef vom Rind / am Stück gebraten
Schmorgemüse / Bohnen / Kartoffelgratin

Salzburger Nockerl
Karamelsierte Banane / Kirschen
68,00

5 Gänge

Menü 25

Komposition von der Wachtel und Rote Beete

Brigteig-Roulade gefüllt mit Filet vom Fjordlachs
Petersilien-Wurzelpüree / Gemüsebouquet / Safransoße

Zitronensorbet

Gebratene Rinderlende auf Speck- Bohnengemüse
Grünen Gnocchis / Rotweinsauce

Apfelcrêpes mit Vanillesauce

77,00

Menü 26

Seeteufel- Lachscarpaccio mit Limonenvinaigrette
Apfel- Meerrettichsorbet

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Speckchip

Erfrischendes Beerensorbet

Gebratenes Karree vom Neuseeland Lamm
mit Ratatouille / Kartoffeltaler

Bayrische Rote Grütze mit Vanillesauce
Zitronengras-Sauerrahmeis

69,00

Menü 27

Gebratener Kaninchenrücken
auf Feldsalat / Kartoffeldressing

Weißer Schalottenschaumsuppe
mit Schwarzbrotcroutons

Mango- Passionsfrucht Sorbet

Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf Blattspinat
Rote Beete und Meerrettichgnocchi

Walnuss- Schokoladen Törtchen
mit Physalis- Granatapfelragout / Bananensorbet

69,00

Menü 28

Variation von Kartoffel und Speck

Gebratene Lachsschnitte auf Gemüse- Safransauce
Getrüffelte Linguine

Blutorangensorbet

Gebratener Lammrücken mit Kräuterjus
Kartoffelgratin und Ratatouille

Variation von der Schokolade

78,00