

# M E N U V O R S C H L Ä G E

## *Familie Speck*

---

**Telefon: 07635 / 31 08 - 0**

**Telefax: 07635 / 31 08 - 88**

[www.kurhotel-markushof.de](http://www.kurhotel-markushof.de)

[info@kurhotel-markushof.de](mailto:info@kurhotel-markushof.de)

---

*Sehr verehrter Gast,*

*herzlichen Dank für das Interesse, welches Sie unserem Hause entgegenbringen. Wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns im MARKUSHOF feiern möchten.*

*Diese Broschüre soll Ihnen einen kleinen Überblick über unser kulinarisches Angebot verschaffen.*

- *Im ersten Teil finden Sie verschiedene Einzelgerichte, die Sie nach Herzenslust selbst zu einem eigenen Menu kombinieren können.*
- *Im zweiten Teil haben wir bereits einige Menus für Sie kreiert, die wir Ihnen in dieser Speisenfolge besonders empfehlen möchten.*

*Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und stellen ein individuelles Menu für Sie zusammen. Korrespondierende Getränke, eine schöne Tischdekoration und passender Blumenschmuck – wir freuen uns, wenn wir Ihr Fest nach Ihren Wünschen gelungen ausführen dürfen.*

*Vereinbaren Sie einfach einen Termin oder schauen Sie kurz vorbei!*

*Wir würden uns freuen, Sie bald bei uns im MARKUSHOF begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre der folgenden Seiten.*

*Guten Appetit  
wünscht Ihnen Ihre*

*Familie Speck*

**KALTE VORSPEISEN**

01.	<i>Gemischter bunter Salatteller der Saison</i>	€	4,50
02.	<i>Geflügelcocktail „Hawaii“ mit Toast</i>	€	7,-
03.	<i>Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	€	7,50
04.	<i>Frisches Entenlebermousse nach altem Hausrezept Orangengelee, Waldorfsalat und Toast</i>	€	9,50
05.	<i>Hausgebeizter Norweger-Lachs mit einer Dill-Senf-Soße und einem Bukett von Saisonsalaten, Toast</i>	€	9,80
06.	<i>Geeiste Melone mit Schwarzwälder Rohschinken und Toast</i>	€	7,-
07.	<i>Melonencocktail mit Portwein</i>	€	4,50
08.	<i>Kaltes Hühnerbrüstchen „Americaine“ mit Saisonsalaten</i>	€	9,50

**WARME VORSPEISEN**

09.	<i>Königin Pastetchen „Ragout fin“</i>	€	7,-
10.	<i>Pastetchen gefüllt mit einem Ragout von frischen Meeresfrüchten</i>	€	9,-
11.	<i>Moderner Salat mit Streifen in Salbeibutter gebratener Kalbsleber</i>	€	10,50
12.	<i>Zwei Riesenscampis (auf verschiedene Art zubereitet) mit Pistazienreis</i>	€	13,50
13.	<i>Gebackene frische Champignons mit grüner Soße</i>	€	6,50
14.	<i>Überbackene Weinbergschnecken auf Toast „nach Art des Hauses“</i>	€	8,50
15.	<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit einem Bukett von frischen Saisonsalaten</i>	€	12,50
16.	<i>Salatarrangement mit frischem Kalbsbriesle</i>	€	13,50
17.	<i>Frisches Schwarzwaldforellenfilet mit Gemüserauten, in badischer Rieslingsoße, mit Schnittlauchkartoffeln</i>	€	12,50
18.	<i>Gebratene Seeteufelmedaillons mit Safran und wilder Reis aus Kanada</i>	€	13,50
19.	<i>Lachsmedaillon „Cardinal“ an Hummerschaumsoße, Blattspinat</i>	€	12,50
20.	<i>Meerzungenroulade mit Krabbensoße und hausgemachten grünen Cognacnudeln</i>	€	13,50
21.	<i>Fisch-Überraschungsteller „nach Art des Hauses“</i>	€	13,50

**SUPPEN**

22.	<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen oder Eierstich</i>	€	2,80
23.	<i>Wildcremsuppe „Hubertus“</i>	€	3,50
24.	<i>Badisches Schnecken süppchen mit Sahnehäubchen</i>	€	4,80
25.	<i>Klare Tomatensuppe mit Gin</i>	€	3,50
26.	<i>Klare Fischsuppe nach Art der Bouillabaise</i>	€	5,50
27.	<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry</i>	€	4,50
28.	<i>Crèmesuppe von frischen Champignons</i>	€	4,50
29.	<i>Überbackene Steinpilzconsommé</i>	€	5,--
30.	<i>Italienische Minestrone</i>	€	3,50

**HAUPTGANG**

31.	<i>SCHWEINERÜCKENSTEAK mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€	13,50
32.	<i>KALBSRAHMSCHNITZEL mit hausgemachten Spätzle und Salatteller</i>	€	15,--
33.	<i>KALBSPLÄTZLE „RÖMISCHE ART“ (mit Rohschinken, Salbei, Tomatensoße) Weinrisotto und Salatteller</i>	€	16,50
34.	<i>Gebratene HÄHNCHENBRUSTFILET mit Mango-Curryrahmsoße, gebackener Banane, Butterreis und Salatteller</i>	€	15,--
35.	<i>SCHWEINEFILET - am Tisch tranchiert - mit frischen Champignons „à la crème“ verschiedene Gemüse, pommes frites, hausgemachte Spätzle</i>	€	18,50
36.	<i>RUMPSTEAK „CAFE DE PARIS“ feine Prinzessbohnen, Grilltomate, pommes frites</i>	€	19,50
37.	<i>RUMPSTEAK „BORDELAISE“ mit Ochsenmark Rotwein-Schalottensauce, Gemüsebukett und pommes frites</i>	€	19,50
38.	<i>DUO VON RINDER- UND SCHWEINEFILET mit verschiedenen Soßen, Gemüsebukett, Williams-Kartoffeln und hausgemachten Spätzle</i>	€	19,50
39.	<i>KALBSRÜCKENSTEAK „NAZARETH“ in Mandeln gebraten, Sauce Hollandaise, Kroketten, Salatteller</i>	€	21,--
40.	<i>KALBSFILET „GOURMET“ - gefüllt mit Morcheln - frisches Marktgemüse, hausgemachte Spätzle, grüne Rahmnudeln und Williams-Kartoffeln</i>	€	25,--
41.	<i>„PARISER PFEFFERSTEAK“ vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer, feinen Gemüsen, pommes frites und hausgemachte Spätzle</i>	€	22,50

**GROÙE BRATEN**

- |     |   |   |       |
|-----|---|---|-------|
| 42. | <i>ROASTBEEF „englisch gebraten“<br/>Ofenkartoffeln und feine Gemüse</i>  | € | 19,50 |
| 43. | <i>GLACIERTE KALBSSCHULTER und SCHWEINEBRATEN<br/>mit feinen Gemüsen, pommes frites und hausgemachten Spätzle</i>   | € | 15,50 |
| 44. | <i>OCHSENFILLET am Stück gebraten „CHATEAU BRIAND“<br/>an Sauce Bearnaise, große Gemüseauswahl,<br/>pommes frites und Kartoffelkrustis</i>  | € | 26,50 |
| 45. | <i>GLACIERTER KALBSRÜCKEN - am Tisch tranchiert -<br/>mit frischem Marktgemüse, Mandelbällchen, hausgemachten<br/>Spätzle, Sauce Hollandaise, frischen Champignons „à la crème“</i> | € | 26,50 |
| 46. | <i>REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“<br/>reich garniert mit Salaten, Kartoffelkroketten,<br/>hausgemachten Spätzle</i>  | € | 28,50 |
| 47. | <i>Rosa gebratene LAMMKEULE „NACH ART DER PROVENCE“<br/>Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und Dauphines-Kartoffeln</i>  | € | 19,50 |
| 48. | <i>LAMMRÜCKEN mit hausgemachter Kräuterbutter<br/>mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>  | € | 24,50 |

**SORBET ZUR AUFLOCKERUNG**

49.	<i>Limonensorbet</i>	€	3,50
50.	<i>Wodkasorbet</i>	€	3,50
51.	<i>Williams-Birnen-Sorbet</i>	€	3,50
52.	<i>Champagnesorbet</i>	€	4,--
53.	<i>Geeister Apfelschaum „Delicious“</i>	€	3,50
54.	<i>Sorbet von frischen Früchten (je nach Jahreszeit)</i>	€	3,50

**DESSERT**

55.	<i>Karamelköpfe garniert mit frischen Früchten</i>	€	5,50
56.	<i>Coupe „Wurmann“</i>	€	5,00
	<i>  groß</i>	€	3,80
	<i>  klein</i>		
57.	<i>Zimt-Pflümli-Eis mit Waldbeeren und Fruchtsoße</i>	€	5,50
58.	<i>Eisbombe MARKUSHOF</i>	€	5,50
59.	<i>Mousse au chocolate von weißer und dunkler Schokolade</i>	€	5,50
60.	<i>Schwarzwälder Kirschbömble mit heißen Schattenmorellen und Kirschwasser</i>	€	6,--
61.	<i>Flammierte „Crepes Suzettes“ mit Vanilleeis</i>	€	7,50
62.	<i>Dessert-Überraschungs-Teller MARKUSHOF</i>	€	6,50
63.	<i>Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße</i>	€	5,--
64.	<i>Hausgemachtes Sorbet von frischen Früchten der Saison</i>	€	5,-
65.	<i>Sabayon von Portwein oder frischen Blutorangen</i>	€	6,50
66.	<i>Omelette „Surprise“ am Tisch flammiert</i>	€	7,50
67.	<i>Eisparfait „Grand Marnier“</i>	€	6,--
68.	<i>FrISChe flammierte Ananas „Südseetraum“</i>	€	7,50

**M E N Ü S**

**MENÜ 1:**

*Bunter Salatteller*

*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen,  
hausgemachten Spätzle und Kartoffelpüree*

*Eisschnitte MARKUSHOF* € 17,50

**MENÜ 2:**

*Rinderkraftbrühe mit Flädle*

*Schweinerückensteak mit Pilzrahmsoße  
hausgemachten Spätzle und Salatteller*

*Kleiner Coupe „Wurmann“* € 18,50

**MENÜ 3:**

*Badische Flädlesuppe*

*Wildpfeffer von Hirsch und Reh (in der Jagdsaison)  
mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren,  
und bunter Salatteller*

*Markgräfler Kirschbömble* € 22,50

**MENÜ 4:**

*Badische Flädlesuppe*

*Gebratene Kalbsschulter an Kräuterjus,  
mit frischen Marktgemüsen, hausgemachten Spätzle  
und Dauphines-Kartoffeln*

*Eisdessert* € 22,50

**MENÜ 5:**

*Bunter Salatteller*

*„Cordon bleu“ vom Schwein  
mit Gemüsebukett und Kartoffelkrokette*

*Karamelköpfe „garniert“* € 26,50

**MENÜ 6:**

*Gemischte bunte Salate der Saison*

*Rumpsteak „Cafe de Paris“  
feine Prinzessbohnen, Grilltomate, pommes frites*

*Markgräfler Kirschbömble mit heißen Schattenmorellen und Kirschwasser* € 27,50

**MENÜ 7:**

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen*

*Roastbeef vom Angus-Rind an Burgunderglace,  
mit pommes frites und Prinzessbohnen im Speckmantel*

*Karamelköpfe „garniert“* € 27,50

**MENÜ 8:**

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Toast*

*Schweinefilet mit Champignons „à la crème“,  
frisches Markgemüse, pommes frites  
und hausgemachte Spätzle*

*Coupe „Wurmann“* € 29,50

**MENÜ 9:**

*Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit  
Preißelbeerrahm, Sahnemeerrettich, Toast*

*Bunter Salatteller*

*Schweinefilet - am Tisch tranchiert -  
mit Champignons „à la crème“, Gemüsebukett,  
hausgemachten Spätzle und pommes frites*

*Zimt-Pflümli-Eis mit Waldbeeren und  
frischen Früchten* € 32,50

**MENÜ 10:**

*Moderner Salat mit Streifen in Salbei  
gebratener Kalbsleber*

*Klare Tomatensuppe mit Gin*

*Duo von Rinder- und Schweinefilet  
mit verschiedenen Saucen,  
ausgesuchte Gemüse, hausgemachte Spätzle  
und Williams-Kartoffeln*

*Hausgemachtes Sorbet  
von frischen Früchten der Saison*

€ 37,50

**MENÜ 11:**

*Badisches Schneckensüppchen  
mit Sahnehäubchen*

*Zwei Riesenscampis auf verschiedene Art  
mit Pistazienreis*

*Rosa gebratene Lammkeule „nach Art der Provence“  
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und  
Dauphines-Kartoffeln*

*Eisparfait „Grand Marnier“*

€ 39,50

**MENÜ 12:**

*Überbackene Steinpilzconsommé*

*Gebratene Seeteufelmedaillons mit Safran  
und kanadischem Wildreis*

*Sektsorbet*

*Roastbeef „englisch gebraten“  
mit Ofenkartoffeln und Gemüsebukett*

*Frische flambierte Ananas „Südseetraum“*

€ 43,50

**MENÜ 13:**

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit einem Bukett  
von frischen Saisonsalaten*

*Badisches Schnecksüppchen mit Sahnehäubchen*

*Glacierter Kalbsrücken - am Tisch tranchiert -  
mit frischem Marktgemüse, Mandelbällchen,  
hausgemachten Spätzle, Sauce Hollandaise,  
frische Champignons „à la crème“*

*Karamelköpfe mit frischen Früchten garniert* € 45,--

**MENÜ 14:**

*Fisch-Überraschungsteller „nach Art des Hauses“*

*Gemischter bunter Salat der Saison*

*Ochsenfilet am Stück gebraten „Rossini“  
frische Marktgemüse, Williams-Kartoffeln  
und hausgemachte Spätzle*

*Hausgemachtes Sorbet von frischen Früchten der Saison* € 46,50

**MENÜ 15:**

*Frisches Entenlebermousse nach altem Hausrezept  
Orangengelee, Waldorfsalat, Toast*

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry*

*Lachsmedaillon „Cardinal“ an Hummerschaumsoße  
Blattspinat*

*Sektsorbet*

*Lammrücken mit hausgemachter Kräuterbutter,  
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin*

*Dessert-Überraschungsteller MARKUSHOF* € 49,50

**MENÜ 16:**

*Hausgebeizter Norweger-Lachs mit Dill-Senf-Soße  
Bukettt von Saisonsalaten, Toast*

*Klare Tomatensuppe mit Gin*

*Seezungenroulade mit Krabbensoße  
hausgemachte Cognacrahmnüdele*

*Sektsorbet*

*Kalbsfilet „Gourmet“ - gefüllt mit Morcheln -  
mit frischem Marktgemüse und Williams-Kartoffeln*

*Dessert-Überraschungs-Teller MARKUSHOF* € 59,50

**GERNE SEVIEREN WIR IHNEN AUCH EIN VEGETARISCHES MENÜ**

**MENÜ 17:**

*Hausgemachtes Lauchsoufflé*

*Salatarrangement von frischen Saisonsalaten  
mit gerösteten Brotcroutons*

*Gebackene Champignons mit grüner Soße*

*Geeister Apfelschaum „Delicious“*

*Auswahl frischer Marktgemüse  
hausgemachte Spätzle oder Nüdele,  
Kartoffelkrustis*

*Dessertvariation MARKUSHOF* € 35,-

**HABEN SIE DARAN GEDACHT ?**

*Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltungen helfen.  
Eine rechtzeitige Festlegung dieser nachfolgenden Einzelheiten hilft auch uns,  
Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten Erfolg zu garantieren.*

- Personenzahl* .....
- Tischform* .....
- Sitzordnung* .....
- Ehrentische* .....
- Tischkarten* .....
- Menükarten* .....
- Blumenschmuck* .....
- Kerzen / Tischdekoration* .....
- Aperitif* .....
- Beginn des Empfangs* .....
- Beginn des Essens* .....
- Beginn der Ansprachen* .....
- Cafe nach dem Essen* .....
- Cognac / Schnäpse anbieten* .....
- „Raucher-Ecke“* .....
- Fotograf* .....
- Musikalische Darbietung (Gema-Anmeldung)* .....
- Tanzfläche* .....
- Verpflegung Musiker* .....
- Verlängerung Sperrstunde* .....

- *Gerne stellen wir auch saisonale Gerichte und Menus für Sie zusammen  
(beispielsweise frischer Markgräfler Spargel, feine Fisch- oder Wildgerichte)*
  
- **CANAPES**  
  
*für kleine Empfänge*  
  
*belegt nach Ihren Wünschen*  
  
*(liefern wir auch außer Haus)*
  
- **KALTE BUFFETS**  
  
*unsere bekannten kalten Buffets bereiten wir gerne nach  
Ihrer Auswahl und Ihrem persönlichen Geschmack zu*
  
- **ÜBERRASCHUNGSMENÜS**
  
- *Suchen Sie noch ein passendes Geschenk?  
Gerne stellen wir Ihnen einen schönen Geschenk – GUTSCHEIN aus.*

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*