

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

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

MENÜS

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 Kartoffelkroketten*

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 Schneckensüppchen 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 Brotroutons*

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.*

