



Hotel & Restaurant „Zum Turm“



Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,

es freut uns außerordentlich, daß Sie sich nach unseren Menüvorschlägen erkundigen.

Für Anlässe im Rahmen ab 6 Personen haben wir eine Serie von speziellen Menüs zusammen gestellt. Die Philosophie unserer Küche ist sehr marktorientiert und darauf ausgelegt, eine sehr individuelle Zusammenstellung der Menüs zu gewährleisten.

Die bestehenden Menüs können deshalb nach Ihren Vorstellungen mit Suppe bzw. warmen Vorspeise ergänzt oder geändert werden. Falls Sie Ihre Auswahl auf den folgenden Seiten nicht treffen können, teilen Sie es ungeniert mit – wir sind dafür da, Ihr individuelles Menü nach Ihren Preisvorstellungen zu kreieren.

Besonders stolz sind wir auf unser Käsesortiment. Sie haben die Gelegenheit, Ihre eigene Selektion aus schweizer, französischen und italienischen Spezialitäten direkt von unserem Käsewagen zu treffen.

Mit den besten Grüßen aus dem Tal der Loreley

Ihr Restaurant „Zum Turm“

Folgendes möchten wir noch bemerken.....

- Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer
- Bitte melden Sie uns die genaue Gästezahl bis 2 Tage im voraus. Die bis am Vorabend (spätestens frühmorgens) gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Spätere Abmeldungen müssen wir mit 50% berechnen
- Gerne stellen wir Ihnen die Rechnung mit Einzahlungsschein nach Hause zu.
- Zögern Sie nicht, uns Ihre Anregungen und Kritiken mitzuteilen – nur so können wir uns stetig verbessern

...wir danken Ihnen für Ihre Akzeptanz

Menü 1

Salätchen mit <<etwas>> zu Beginn -
bloß was für ein <<etwas>>!!!!

11,-



Gefülltes Poulardenbrüstchen im Kräutermantel
umgeben von kleinem tournierten Marktgemüse
und hausgemachte Teigwaren

14,-



Pochierte Birne in Rotwein mit Pfeffer & Lorbeere
mit zartschmelzendem Cremeeis

8,-

* * * *


* *

*


pro Gedeck 32,- Euro

Menü 2

Rose von mariniertem Salm
begleitet von einer Langustine in Vinaigrette
13,-



Nüsschen aus der Rehkeule mit glasierten Waldpilzen
an Balsamicojus, kleines tourniertes Gemüse
hausgemachten Griesnudeln
22,-



Tarte Tatin an Calvadosschaum
und hausgemachtes Zimtsahneeis
9,-

* * * *


* *

*


pro Gedeck 44,- Euro

Menü 3

Crème Brûlée von der Entenleber
mit Chutney von Cox-Orange und Chili
10,-



Warm geräuchertes Salmfilet auf Fenchelragout
Rieslingschaum , glasiertes Gartengemüse
und Pommes La Ratte
19,--




Assortiment von Desserts
aus unserer süßen Ecke
11,-

* * * *
* *
*


pro Gedeck 40,- Euro

Menü 4


Das Beste von der Wachtel
auf roten Linsen mit Balsamico abgeschmeckt
13,-



Essenz von Zitronengras
mit Jakobsmuschelkerne
9,-



Medaillon vom Milchkalbsrücken mit Gänseleberscheibe,
Trüffeljus, kleines glasiertes Gemüse
und hausgemachten Sesamspätzle
33,-



Terrine von Valrona-Schokolade an Zwergorangenkompott
mit hausgemachtem Minz-Sahne-Eis
10,-

* * * *

* *

*

pro Gedeck 65,- Euro