

Festmenüs 2018/19

Hotel und Ausflugsgaststätte

Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -
Telefon: 0381- 54828-0



Festmenüs 2018/2019

Spargel (nur in der Spargelzeit)

Menü VIII

*Lauwarmer Spargelsalat mit kaltgeräuchertem Lachs oder
Schwarzwälder Schinken*

Spargelsüppchen mit Einlage

*Portion Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise, neuen
Kartoffeln und wahlweise mit gebratenem Lachssteak
oder Wiener Schnitzel*

*Orangen-Sandornsorbet auf marinierten Erdbeeren
und frischer*

3-Gang

4-Gang

Festmenüs 2018/19

Hotel und Ausflugsstätte

Wilhelmshöhe

- Das Haus am Kliff -
Telefon: 0381- 54828-0



Festmenüs 2018/19

Menü I

*Gegrillte Jacobsmuschel
auf jungem Blattspinat,
mit Holländischer Soße überbacken*

*Kräutersüppchen
mit Pinienkernen*

*Gebratenes Dorschfilet
unter Djion-Senf-Kruste,
Pernotschaum, Honigmöhren,
tournierte Kartoffeln*

*Schokoküchlein
mit flüssigem Kern & Vanillesoße*

3-Gang 33,90 €

4-Gang 36,90 €

Festmenüs 2018/19

Menü IX

(Saisonal Kürbis & Pilze)

*Gratinierter Ziegenkäse mit
Gebratenen Pfifferlingen*

*Kürbis- Orangensuppe
mit karamelisierten Kürbiskernen*

*Tranchen vom rosa gebratenem Rinderfilet
Mit Kürbis-Pfifferlings-Gemüse,
Rotwein-Rosmarinjus und Herzoginkartoffeln*

Maronen Mousse mit eingelegten Zwetschgen

3-Gang €

4-Gang €

Festmenüs 2018/19

Menü II

*Rinderkraftbrühe „Elsässer Art“
mit Kräuter-Fädle*

*Knusprig gebratene Entenbrust
mit Cassisjus,
sautierte Waldpilze & Kroketten*

*Duett vom „Mövenpick Eis“
Karamell- & Stracciatella,
heiße Kirschen und Eierlikörsahne*

€ 32,50

Festmenüs 2018/19

Menü III

Zweierlei von der Wachtel

*Mousse und geräucherte Brust,
marinierter Wildkräutersalat mit Preiselbeersosse,
Baguette*

*Steinpilz-Rahmsuppe
mit frischen Kräutern*

*Gespickter Hirschbraten
aus dem heimischen Wald
mit Bordeauxsauce, cremigen Schwarzwurzeln,
mit Preiselbeeren gefüllte Kartoffelroulade*

*Mövenpick`s Premiumeis „Walnuss“
auf Schokospiegel, Krokantsahne*

3-Gang € 32,00

4-Gang € 37,50

Festmenüs 2018/19

Menü IV

*Tatar vom Matjes auf Schwarzbrot,
dazu eine Rose vom kaltgeräucherten Lachs,
marinierter Rucola*

*Ingwer-Karotten-Suppe
mit karamelisierten Ingwerstücken*

Trilogie von Edelfischen

*Filets vom gegrillten norwegischen Lachs,
gebratenen Boddenzander & roten Knurrhahn,
Safranschaumsoße,
dazu gebuttertes Marktgemüse,
tounierte Kartoffeln & bunter Reis*

*Zitronencreme
hausgemacht nach "Omas Rezept"
auf Himbeerspiegel, Sahnetupfer, Pistaziensplitter*

3-Gang € 35,50

4-Gang € 39,90

Festmenüs 2018/19

Menü V

*Kaltgeräucherter Lachs
aus dem hauseigenen Räucherofen, Honig-Senf-Dip,
dazu mariniertes Rucola & getrocknete Tomaten,
Toastecken*

*Bouillabaisse von Ostseefischen
abgerundet mit Pernot & Safran*

*Lachsfilet gehüllt in Strudelteig,
gefüllt mit einer Pilzfarce
dazu Rieslingschaum & mariniertes Wildkräutersalat*

*Zweierlei Mousse
aus dunkler und weißer Schokolade
dazu exotischer Obstsalat*

3-Gang € 38,90

4-Gang € 42,50

Festmenüs 2018/19

Klassik-Menü „Wilhelmshöhe“ VI

*Tomatierte Kraftbrühe
mit Markklößchen
und frischem Basilikum*

*Duett von
gegrilltem Rinder- & Schweinefilet
unter Wildkräuterkruste, Portweinjus*

oder

*Gegrilltes Lachsfilet,
Dorschfilet unter Apfel-Sanddorn-Kruste,
gebratene Garnelenschwänze*

dazu reichen wir Ihnen:

*Gemüseplatte mit gebuttertem Marktgemüse,
tournierten Kartoffeln, buntem Reis & Kroketten*

*Mövenpick's „Straciatella-Eis“ & „Amarena-Kirsch“
auf Wildbeerenspiegel, Pistaziensplitter*

€ 32,90