

MENUVORSCHLÄGE

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>Gemischte saisonale Salatvariation</i>	€	5,-
02.	<i>Geflügelcocktail „Hawaii“ mit Toast</i>	€	7,-
03.	<i>Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	€	7,80
04.	<i>Frisches Entenlebermousse nach altem Hausrezept Orangengelee, Waldorfsalat und Toast</i>	€	9,50
05.	<i>Hausgebeizter Norweger-Lachs an Dill-Senf-Soße und einem Bukett von Saisonsalaten, Toast</i>	€	11,50
06.	<i>Geeiste Melone mit Schwarzwälder Rohschinken und Toast</i>	€	7,50
07.	<i>Melonencocktail mit Portwein</i>	€	6,-
08.	<i>Kaltes Hühnerbrüstchen „Americaine“ mit saisonalen Salaten und Cocktailsauce</i>	€	9,50

WARME VORSPEISEN

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

SUPPEN

22.	Rinderkraftbrühe <i>mit Flädle, Markklößchen oder Eierstich</i>	€	5,-
23.	Wildcremsuppe „Hubertus“	€	5,50
24.	Badisches Schneckensüppchen mit Sahnehäubchen	€	5,80
25.	Klare Tomatensuppe mit Gin	€	5,-
26.	Fischsuppe nach Art der Bouillabaise	€	6,50
27.	Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry	€	5,50
28.	Crèmesuppe von frischen Champignons	€	5,-
29.	Überbackene Steinpilzconsommé	€	5,50
30.	Italienische Minestrone	€	4,50

HAUPTGANG

31.	Schweinerückensteak mit Pilzrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salatteller	€	13,50
32.	Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller	€	16,--
33.	Kalbsplätze „Römische Art“ (mit Rohschinken, Salbei, Tomatensoße) Weinrisotto und Salatteller	€	16,50
34.	Gebratene Hähnchenbrustfilet mit Mango-Curryrahmsoße, gebackener Banane, Butterreis und Salatteller	€	15,--
35.	Schweinefilet - am Tisch tranchiert - mit frischen Champignons „à la crème“ verschiedene Gemüse, pommes frites, hausgemachte Spätzle	€	18,50
36.	Entrecôte „Cafe de Paris“ mit hausgemachter Kräuterbutter, feine Prinzessbohnen, Grilltomate, pommes frites	€	19,50
37.	Entrecôte „Bordelaise“ mit Ochsenmark Rotwein-Schalottensauce, Gemüsebukett und pommes frites	€	19,50
38.	Duo von Rinder und Schweinefilet mit verschiedenen Soßen, Gemüsebukett, Williams- Kartoffeln und hausgemachten Spätzle	€	19,50
39.	Kalbsrückensteak „Nazareth“ in Mandeln gebraten, Sauce Hollandaise, Kroketten, Salatteller	€	22,50
40.	„ Pariser Pfeffersteak “ vom Rinderfilet, feinen Gemüsen und pommes frites	€	24,50
41.	Kalbsfilet „Gourmet“ - gefüllt mit Morcheln – mit frischem Marktgemüse, hausgemachten Spätzle und Williams-Kartoffeln	€	27,50

GROÙE BRATEN

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 42. | <i>Glacierte Kalbsschulter
mit feinen Gemüsen, pommes frites und hausgemachten Spätzle</i> | € | 17,50 |
| 43. | <i>Englisch gebratenes Roastbeef
mit feinen Gemüsen und Kartoffelgratin</i> | € | 26,50 |
| 44. | <i>Rinderfilet am Stück gebraten „Chateaubriand“
an Sauce Bearnaise, große Gemüseauswahl,
pommes frites und Kartoffelkrustis</i> | € | 28,50 |
| 45. | <i>Glacierter Kalbsrücken - am Tisch tranchiert -
mit frischem Marktgemüse, Mandelbällchen, hausgemachten
Spätzle, Sauce Hollandaise, frischen Champignons „à la crème“</i> | € | 27,50 |
| 46. | <i>Rehrücken MARKUSHOF
an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne,
Pilzen und hausgemachten Spätzle</i> | € | 29,50 |
| 47. | <i>Rosa gebratene Lammkeule „Nach Art der Provence“
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und pommes dauphines</i> | € | 23,50 |
| 48. | <i>Lammrücken mit hausgemachter Kräuterbutter
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin</i> | € | 27,50 |

SORBET ZUR AUFLOCKERUNG

49.	<i>Sekt</i> sorbet mit Winzersekt „Schloß Entenstein“	€	4,50
50.	<i>Wodkasorbet</i>	€	4,50
51.	<i>Williams-Birnen-Sorbet</i>	€	4,50
52.	<i>Champagnersorbet</i> mit Champagner „Gosset“	€	6,50
53.	<i>Geeister Apfelschaum</i> „Delicious“	€	4,-
54.	<i>Sorbet</i> von frischen Früchten (je nach Jahreszeit)	€	5,-

DESSERT

55.	Karamell-Köpfe <i>garniert mit frischen Früchten</i>	€	5,50
56.	Coupe „Wurmann“ groß klein	€ €	5,50 4,-
57.	Zimt-Pflümli-Eis mit Waldbeeren und Fruchtsoße	€	5,50
58.	Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße	€	6,-
59.	Hausgemachtes Sorbet von frischen Früchten der Saison	€	6,50
60.	Eisbombe MARKUSHOF	€	6,50
61.	Mousse au chocolate <i>von weißer und / oder dunkler Schokolade</i>	€	6,50
62.	Sabayon von Portwein oder frischen Blutorangen	€	6,50
63.	Hausgemachtes Eisparfait „Grand Marnier“	€	6,50
64.	Schwarzwälder Kirschbömble mit <i>heißen Schattenmorellen und Kirschwasser</i>	€	7,50
65.	Dessert-Überraschungs-Teller MARKUSHOF	€	7,50
66.	FrISCHE flammbierte Ananas „Südseetraum“	€	9,50
67.	Omelette „Surprise“ am Tisch flammbiert	€	9,50
68.	Flammbierte „ Crepes Suzettes “ <i>mit Vanilleeis</i>	€	8,50

MENÜS

MENÜ 1:

Saisonale Salatvariation

*Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen
und hausgemachten Spätzle*

Eisschnitte € 17,50

MENÜ 2:

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Eierstich

*Schweinerückensteak mit Pilzrahmsauce
hausgemachten Spätzle und saisonaler Salatteller*

Kleiner Coupe „Wurmann“ € 19,50

MENÜ 3:

Badische Flädlesuppe

*Hausgemachter Rehpfeffer (in der Jagdsaison)
mit Spätzle, Preiselbeeren und Salatvariation*

Markgräfler Kirschbömble € 25,-

MENÜ 4:

Badische Markklößchensuppe

*Glacierte Kalbsschulter an Kräuterjus,
mit frischen Marktgemüsen, hausgemachten Spätzle
und pommes dauphines*

Eisdessert MARKUSHOF € 26,50

MENÜ 5:

Saisonale Salatvariation

*„Cordon bleu“ vom Jungschweinrücken
mit Gemüsebukett und Kartoffelkroketten*

Karamelköpfe „garniert“ € 28,50

MENÜ 6:

Saisonale **Salatvariation**

Entrecôte „Cafe de Paris“

feine Prinzessbohnen, Grilltomate, pommes frites

Markgräfler **Kirschbömble** mit heißen Schattensmorellen und Kirschwasser

€ 31,50

MENÜ 7:

Rinderkraftbrühe mit **Markklößchen**

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

Karamellköpfe mit frischen Früchten garniert

€ 33,50

MENÜ 8:

Geräuchertes **Schwarzwaldforellenfilet**

mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Butter und Toast

Schweinefilet mit Champignons „à la crème“,

frisches Markgemüse, pommes frites und hausgemachte Spätzle

Coupe „Wurmann“

€ 34,50

MENÜ 9:

Geräuchertes **Schwarzwaldforellenfilet**

mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Toast

Saisonale **Salatvariation**

Schweinefilet - am Tisch tranchiert -

mit Champignons „à la crème“, Gemüsebukett, hausgemachten Spätzle und pommes frites

Zimt-Pflümli-Eis

mit Waldbeeren und frischen Früchten

€ 37,50

MENÜ 10:

*Moderner **Salat** mit Streifen in Salbei
gebratener **Kalbsleber***

*Klare **Tomatensuppe** mit **Gin***

***Duo von Rinder- und Schweinefilet**
mit verschiedenen Saucen, feinen Marktgemüsen,
hausgemachte Spätzle und Williams-Kartoffeln*

***Sorbetvariation** mit frischen Früchten* € 39,50

MENÜ 11:

*Badisches **Schneckensüppchen**
mit Sahnehäubchen*

*Zwei **Riesenscampis** auf verschiedene Art
mit Pistazienreis*

*Rosa gebratene **Lammkeule** „nach Art der Provence“
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und
Pommes dauphines*

***Eisparfait** „Grand Marnier“* € 42,50

MENÜ 12:

*Überbackene **Steinpilzconsommé***

*Gebratene **Seeteufelmedaillons** mit Safransauce
und kanadischem Wildreis*

Sektsorbet

*Rosa gebratenes **Roastbeef**
mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett*

*FrISCHE **flammierte Ananas** „Südseetraum“* € 47,50

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 € 48,50

MENÜ 14:

Fisch-Überraschungsteller „nach Art des Hauses“

Saisonaler **Salatteller**

Am Stück rosa gebratenes **Rinderfilet** „Rossini“
mit Gänseleber, frischen Marktgemüsen,
Williams-Kartoffeln und hausgemachte Spätzle

Sorbet mit frischen Früchten € 49,50

MENÜ 15:

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

Klare **Ochsenschwanzsuppe** mit altem Sherry

Lachsmedaillon „Cardinal“ an Hummerschaumsoße
Blattspinat

Sektsorbet

Rosa gebratener **Lammrücken** mit hausgemachter Kräuterbutter,
frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert-Überraschungsteller MARKUSHOF € 55,-

MENÜ 16:

*Hausgebeizter **Norweger-Lachs**
mit Dill-Senf-Soße, Bukett von Saisonsalaten, Butter und Toast*

*Klare **Tomatensuppe mit Gin***

*Hausgemachte **Roulade von Lachs und Meerzunge**,
mit Blattspinat und Wildreistimbal*

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 Brotcroustons*

***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.*

