



WEIHNACHTSMENÜS 2020

Restaurant - Café Schloss Seehof

Schloß Seehof 14, 96117 Memmelsdorf

Tel: 0951 4071640

E-Mail: buero@mv-gastronomie.de

www.schloss-seehof.com



APERITIF- EMPFEHLUNG!

„Winter Special“

Apfel-Ingwer Prosecco mit Zimtstern

Heißer „Winterzauber“

alkoholfrei, mit Gewürzstangen,

Rosinen und feinem Orangen-Aroma

„Christmas-Punsch“

mit Rotwein, Tee, Orangensaft, Zimt, Nelken,

braunem Rum und Orient-Gewürzen

Hot-Honey-Caipirinha

„Santa Claus“

Blutorange-Minze und Prosecco

Feigen-Lillet „Winter Style“

Glühwein „Classic“ mit Mini-Lebkuchen

Himbeersorbet mit Prosecco
und frischer Minze

AUS DEM SUPPENTOPF!

Knoblauchcremesüppchen
mit Garnelenspieß

Kräutercremesüppchen
mit geröstetem Ciabatta

Feine Rinder-Consommé
mit Gemüse-Julienne

Klassisches Kartoffelsüppchen
mit Knusper-Bacon

Leckerer Brokkolisüppchen
mit rosa Pfefferbeeren

Maronencremesüppchen
mit Kräuter-Cème Fraiche

Sämiges Karotten-Orangensüppchen
mit gerösteten Kernen

Cremiges Hokkaido-Kürbissüppchen
mit frischem Chili

Französische Bouillabaisse
mit Kräuterchips

Waldpilzcremesüppchen
mit Kräuterdip

Weißer Tomaten-Consommé
mit Basilikumknocken



VORSPEISEN- EMPFEHLUNG! KALTE VORSPEISEN

HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VOM FLEISCH

Zarter Kalbsrücken rosa gebraten,
auf knusprigem Ciabatta mit würzigem
Apfel-Meerrettich-Chutney

Knackiger Winter-Feldsalat
mit mariniertem Weichkäse,
Kirschtomaten, gerösteter Chorizo,
Gemüse-Brunoise und Balsamico-Reduktion

Italienischer Antipasti-Teller
mit Balsamico-Schalotten, sonnengereiften Oliven,
gegrillten Zucchini-Auberginenscheiben,
getrockneten Tomaten
und Grissini-Parmaschinken-Spießen

Marinierter Alpenkäse
auf karamellisiertem Birnen-Preiselbeer-Kompott

Carpaccio vom Rinderfilet
mit frischem Rucola, Parmesan und Pinienkernen,
dazu Ciabatta

Vitello Tonnato
mit Kapern-Äpfeln und Thunfischsauce

Wildkräutersalat
mit gebratenen Speckwürfeln und Granatapfelkernen
an einer leichten Balsamico-Vinaigrette

Winterlicher Sauerbraten
mit Lebkuchensauce,
dazu Blaukraut und Serviettenknödel

Zarte Hähnchenbrust
an einer Weißwein-Parmesansauce
mit Brokkoli-Tomaten-Creme gefüllt,
auf bunten Fettuccine

Krosse Entenbrust
mit Gewürzblaukraut,
dazu Mini-Kartoffelknödel

Deftiger Zwiebelrostbraten
vom bayerischen Ochsen
in Rotwein-Schalotten-Sauce und
cremigem Kartoffelpüree

Knusprige Gänsebrust
an kräftiger Beifuß-Demiglace
mit fränkischem Wirsinggemüse und
Haselnuss-Spätzle

Gefülltes Schweinefilet
mit Kalbsbrät
im würzigem Spinat-Speckmantel,
dazu feine Mandel-Krokette

Restaurant – Café Schloss Seehof

Schloß Seehof 14, 96117 Memmelsdorf, Tel: 0951 4071640 E-Mail: buero@mv-gastronomie.de

www.schloss-seehof.com



HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VOM FLEISCH

Bayerischer Tafelspitz an Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren und Kräuterkartoffeln

Zarter Kalbsrahmbraten
mit glasierten Karotten-Stiften
und hausgemachten Polenta-Talern

Schweinefilet-Spitzen in Cherry-Kirschsauce,
dazu Romanescoröschen und bayerisches Rösti

Feines Wildgulasch
mit Pilzgröstel und Crème Fraiche,
dazu Schwarzwurzelgemüse und Speckknödel

Entenbrust à la Orange
mit Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln

Schweinefilet Tournedos
auf herzhaftem Wintergemüse mit knusprigem
Kartoffelgratin

Scaloppine al Orange
mit feinen Fruchtfiletts auf grünen Tagliatelle

Deftiger Spanferkelrollbraten
auf buntem Schmorgemüse mit würzigen
Rosmarinkartoffeln

HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VOM FISCH

Gebratenes Zanderfilet
mit Weißwein-Limettensauce
auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Zartes Lachsfilet an Sauce-Bernaise
auf feinen Gemüse-Julienne und Wildreis

Gedämpftes Fischfilet mit Zitronen-Dillsauce
auf Mangoldgemüse und gebratenen Reisecken

Lachsfilet gebraten mit Kräuterkruste
an Honig-Senfesauce, dazu mediterranes Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Feines Meeresfrüchte-Pfännchen
in Kräuter-Knoblauchöl
auf cremigem Parmesan-Risotto

Leckerer Zanderfilet
in einer leichten Riesling-Sauce
auf Blattspinat mit Kartoffelgnocchi

Gebratene Dorade
an Petersilien-Knoblauch-Zitronenvinaigrette,
dazu Gemüse-Julienne und Kräuterkartoffeln

Red Snapper-Filet an leichter Safransauce
auf winterlichem Gemüsebeet, dazu Reis

Steinbutt Filet mit Wein-Senfesauce,
dazu Romanesco und Steckrübenstampf

Restaurant – Café Schloss Seehof

Schloß Seehof 14, 96117 Memmelsdorf, Tel: 0951 4071640 E-Mail: buero@mv-gastronomie.de

www.schloss-seehof.com



HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VEGETARISCH

Ricotta-Spinat -Tortellini

mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und Schmortomaten

Hausgemachte Serviettenknödel

in Waldpilzsauce, dazu winterliche Salate

Leckere Spinatknödel mit italienischem Weichkäse und saftigem Pilzrahmragout

Hausgemachte Brezelknödel

auf herzhaftem Steinpilz-Creme-Ragout

Knusprige Lasagne vom Wintergemüse

auf fruchtiger Orangentomatensauce

Grüne Tagliatelle

in herzhafter Gorgonzolasauce mit frischem Radicchio

Süßkartoffel-Gnocchi

in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesanspänen

Butternut-Kürbis-Lauch-Strudel

mit Maronen, Apfel und Cayennepfeffer

Leckerer Wintergemüse-Pfännchen

und knuspriger Polenta

WILD- EMPFEHLUNG

Rehragout mit Pfifferlingen

Preiselbeer-Birne und Rahmwirsing, dazu Butterspätzle

Wildschweinrückenmedaillons in

Steinpilzrahm mit geschmortem Mangold und Schupfnudeln

Zarter Hirschsauerbraten

mit Herbstgemüse und Haselnuss-Spätzle

Zarter Rehbraten in Steinpilzsauce

mit Preiselbeer-Birne, dazu Rotkrautgemüse und Kartoffelknödel

Rehmedaillons in Steinpilzsauce

mit markfrischem Gemüse und Mandelspätzle

Wildschweinragout

mit Preiselbeer-Dip und knusprig geschwenkten Schupfnudeln

Kaninchenkeule in Riesling-Schaum-Sauce mit Mini-Mohrrüben und Kartoffelaltern

Ganzer Rehrücken knusprig gebraten

an Wildsauce mit Romanesco und Pistazienspätzle

Wildente mit Walnuss-Hefeteigfüllung, dazu Rotkohl und Rosmarinkartoffeln



DESSERT- EMPFEHLUNG

Fruchtige Blutorangen-Creme
mit knusprigem Nusskräcker

Mousse au chocolate an Waldfrucht-Kompott

Italienische Panna Cotta mit Amarenakirschen

Mandelgrieß
mit weihnachtlichem Zwetschgenkompott

Haselnuss-Panna-Cotta an eingelegten Marillen

Maronen-Vanille-Mousse
mit weihnachtlichen Sauerkirschen

Mandel-Apfel-Tiramisu
mit gebrannten Mandeln

Winterliche Walnuss-Creme
mit Gewürz-Krokant

Bratpfel
mit Marzipan und karamellisierten Mandeln

Lebkuchen-Parfait
auf weihnachtlicher Glühweinsauce

Himbeersorbet mit Prosecco
und frischer Minze

Honig-Pistazien-Eis auf winterlichen Pflaume

TERMIN- VEREINBARUNG

Jedes Jahr neigt sich
einmal dem Ende zu....
und die Weihnachtszeit beginnt...

Wir würden uns freuen,
wenn Sie, Ihre Mitarbeiter und Kollegen
einen Teil dieses berauschten
Winterzaubers
mit uns gemeinsam verbringen.

**Gerne erstellen wir Ihnen
ein individuelles Angebot.**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team,
vom Restaurant – Café Schloss Seehof



Restaurant – Café Schloss Seehof

Schloß Seehof 14, 96117 Memmelsdorf, Tel: 0951 4071640 E-Mail: buero@mv-gastronomie.de

www.schloss-seehof.com