

M E N U V O R S C H L Ä G E

Familie Speck

Telefon: 07635 / 31 08 – 0

www.kurhotel-markushof.de

Telefax: 07635 / 31 08 - 88

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 ausführen dürfen.

*Wir freuen uns Ihnen bei der Organisation Ihres Festes zu helfen!
Vereinbaren Sie einfach telefonisch (07635 310 80) oder per E-Mail
(info@kurhotel-markushof.de) einen Termin!*

Wir würden uns freuen auf Sie!

Familie Speck & alle Mitarbeiter

KALTE VORSPEISEN

01.	<i>Gemischte saisonale Salatvariation</i>	€ 6,00
02.	<i>Geflügelcocktail „Hawaii“ mit Toast</i>	€ 7,50
03.	<i>Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	€ 9,50
04.	<i>Frisches Entenlebermousse nach altem Hausrezept Orangengelee, Waldorfsalat und Toast</i>	€ 9,80
05.	<i>Hausgebeizter Norweger-Lachs an Dill-Senf-Soße mit Toast und Butter</i>	€ 11,50
06.	<i>Geeiste Melone mit Schwarzwälder Rohschinken und Toast</i>	€ 7,50
07.	<i>Melonencocktail mit Portwein</i>	€ 6,50
08.	<i>Kaltes Hühnerbrüstchen „Americaine“ mit saisonalen Salaten</i>	€ 9,50

WARME VORSPEISEN

09.	Königin-Pastetchen „Ragout fin“	€ 7,50
10.	Pastetchen gefüllt mit einem Ragout von frischen Meeresfrüchten	€ 9,50
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	€ 7,50
14.	Überbackene Weinbergschnecken auf Toast „nach Art des Hauses“	€ 9,80
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 kanadischen Wildreis	€ 13,50
19.	Hausgemachte Lachsroulade , mit Krabbenssoße und Fettuccini	€ 12,50
20.	Lachsmedaillon „Cardinal“ an Hummerschaumsoße und Blattspinat	€ 13,50
21.	Fisch-Variation „MARKUSHOF“ als Vorspeise	€ 13,50

SUPPEN

22.	Rinderkraftbrühe <i>mit Flädle, Markklößchen oder Eierstich</i>	€ 5,80
23.	Wildcrèmesuppe „Hubertus“	€ 6,50
24.	Badisches Schneckenüppchen mit Sahnehäubchen	€ 7,50
25.	Klare Tomatensuppe mit Gin	€ 6,50
26.	Fischsuppe nach Art der Bouillabaise	€ 7,50
27.	Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry	€ 6,50
28.	Crèmesuppe von frischen Champignons	€ 6,-
29.	Überbackene Steinpilzconsommé	€ 7,50
30.	Italienische Minestrone	€ 5,-

HAUPTGANG

- | | | |
|-----|---|---------|
| 31. | Schweinerückensteak mit Pilzrahmsauce,
hausgemachten Spätzle und Salatteller | € 14,50 |
| 32. | Gebratene Hähnchenbrustfilet
mit Mango-Curryrahmsauce, gebackener Banane,
Butterreis und Salatteller | € 17,50 |
| 33. | Kalbsrahmschnitzel
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller | € 19,50 |
| 34. | Kalbsplätzle „Römische Art“
(mit Rohschinken, Salbei, Tomatensauce)
Weinrisotto und Salatteller | € 19,50 |
| 35. | Schweinefilet - am Tisch tranchiert -
mit frischen Champignons „à la crème“
verschiedene Gemüse, pommes frites, hausgemachte Spätzle | € 19,50 |
| 36. | Entrecôte „Cafe de Paris“ mit hausgemachter Kräuterbutter,
feine Prinzessbohnen, Grilltomate, pommes frites | € 24,50 |
| 37. | Entrecôte „Bordelaise“ mit Ochsenmark
Rotwein-Schalottensauce, Gemüsebukett und pommes frites | € 25,50 |
| 38. | Duo von Rinder und Schweinefilet
mit verschiedenen Soßen, Gemüsebukett, Williams-
Kartoffeln und hausgemachten Spätzle | € 21,50 |
| 39. | Kalbsrückensteak „Nazareth“
in Mandeln gebraten, Sauce Hollandaise, Kroketten, Salatteller | € 26,50 |
| 40. | „Pariser Pfeffersteak“ vom Rinderfilet,
feinem Gemüse und pommes frites | € 29,50 |
| 41. | Kalbsfilet an Morchelrahmsauce,
mit frischem Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Williams-Kartoffeln | € 32,50 |

GROßE BRATEN

42. *Glacierte **Kalbschulter**
mit feinen Gemüsen, pommes frites und hausgemachten Spätzle* € 18,50
43. *Englisch gebratenes **Roastbeef**
mit feinen Gemüsen und Kartoffelgratin* € 28,50
44. ***Rinderfilet** am Stück gebraten „**Chateaubriand**“
an Sauce Bearnaise, große Gemüseauswahl,
pommes frites und Kartoffelkrustis* € 33,50
45. ***Glacierter Kalbsrücken** - am Tisch tranchiert -
mit frischem Marktgemüse, Mandelbällchen, hausgemachten
Spätzle, Sauce Hollandaise, frischen Champignons „à la crème“* € 31,50
46. ***Rehrücken** MARKUSHOF
an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne,
Pilzen und hausgemachten Spätzle* € 32,50
47. *Rosa gebratene **Lammkeule** „nach Art der Provence“
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und pommes dauphines* € 26,50
48. ***Lammrücken** mit hausgemachter Kräuterbutter,
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin* € 28,50

SORBET ZUR AUFLOCKERUNG

- | | | |
|-----|---|--------|
| 49. | <i>Sektsorbet mit Winzersekt „Schloß Entenstein“</i> | € 5,-- |
| 50. | <i>Wodkasorbet</i> | € 5,-- |
| 51. | <i>Williams-Birnen-Sorbet</i> | € 5,-- |
| 52. | <i>Champagnersorbet mit Champagner „Gosset“</i> | € 7,50 |
| 53. | <i>Geeister Apfelschaum „Delicious“</i> | € 5,-- |
| 54. | <i>Sorbet von frischen Früchten
(je nach Jahreszeit)</i> | € 5,- |

DESSERT

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

UNSERE MENÜS

MENÜ 1

*Saisonale **Salatvariation***

***Schweinegeschnetzeltes** mit Pilzen
und hausgemachten Spätzle*

Eisschnitte

€ 18,50

MENÜ 2

Rinderkraftbrühe** mit hausgemachtem **Eierstich

***Schweinerückensteak** mit Pilzrahmsauce
hausgemachten Spätzle und saisonaler Salatteller*

Kleiner Coupe „Wurmann“

€ 19,50

MENÜ 3

*Badische **Markklößchensuppe***

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

***Eisdessert** MARKUSHOF*

€ 27,50

MENÜ 4

*Badische **Flädlesuppe***

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

*Markgräfler **Kirschbömble***

€ 28,50

MENÜ 5

*Saisonale **Salatvariation***

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

***Karamellköpfe** mit frischen Früchten*

€ 29,50

MENÜ 6

Saisonale Salatvariation

Entrecôte „Cafe de Paris“

feine Prinzessbohnen, Grilltomate, pommes frites

Markgräfler Kirschbömble

mit heißen Schattenmorellen und Kirschwasser

€ 35,50

MENÜ 7

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Roastbeef vom Angus-Rind an Burgunderglace,

mit pommes frites und Prinzessbohnen im Speckmantel

Karamellköpfe mit frischen Früchten garniert

€ 36,50

MENÜ 8

Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet

mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Butter und Toast

Schweinefilet mit Champignons „à la crème“,

feinen Marktgemüsen, pommes frites

und hausgemachte Spätzle

Coupe „Wurmann“

€ 38,50

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

Birnensorbet

mit Waldbeeren und frischen Früchten

€ 39,50

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 € 42,50*

MENÜ 11

*Badisches **Schneckensüppchen**
mit Sahnehäubchen*

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

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

***Eisparfait** „Grand Marnier“ € 43,50*

MENÜ 12

*Überbackene **Steinpilzconsommé***

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

Sektsorbet

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

*Frische flambierte **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,
hausgemachte Spätzle, Sauce Hollandaise,
frische Champignons „à la crème“*

***Karamellköpfe** 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** an Dill-Senf-Soße
mit Toast und Butter*

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

*Hausgemachte **Fischroulade**,
mit Blattspinat und Wildreistimbal*

Sektorbet

***Kalbsfilet** an Morchelrahmsauce
mit frischem Marktgemüse und Williams-Kartoffeln*

***Dessert-Überraschungs-Teller** MARKUSHOF € 59,50*

GERNE SEVIEREN WIR IHNEN AUCH EIN VEGETARISCHES MENÜ

MENÜ 17

***Salatarrangement** von frischen Saisonsalaten
mit gerösteten Brotcroustons*

*Hausgemachtes **Lauchsoufflé***

***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 Ihnen individuelle ein **saisonale** Gerichte oder **Menus** zusammen.
(Beispielsweise frischer Markgräfler Spargel, feine Fisch- oder Wildgerichte)*

*Als Orientierung hilft unser **Kulinarischer Jahresplan!***

- **CANAPES**

für kleine Empfänge

belegt nach Ihren Wünschen

(liefern wir auch außer Haus)

- **ÜBERRASCHUNGSMENÜS**

- *Suchen Sie noch ein passendes Geschenk?
Gerne stellen wir Ihnen einen schönen Geschenk – GUTSCHEIN aus.*

Wir freuen uns auf Sie!