



MARKUSHOF

HOTEL · RESTAURANT

M E N U V O R S C H L Ä G E

Familie Speck

Telefon: 07635 / 31 08 – 0

Telefax: 07635 / 31 08 - 88

www.hotel-markushof.de

info@hotel-markushof.de

Sehr verehrter Gast,

herzlichen Dank für das Interesse an unserem Hause. 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 von uns konzipierte Menüvorschläge, die in sich abgestimmt sind und wir Ihnen empfehlen möchten*
- Im zweiten Teil haben wir für Sie verschiedene Variationsmöglichkeiten für Sie aufgelistet, mit denen wir gerne das Menu erweitern oder austauschen können. Teilweise ist ein Aufpreis erforderlich.*

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@hotel-markushof.de) einen Termin!*

Wir würden uns freuen auf Sie!

Familie Speck & alle Mitarbeiter

Menüvorschläge

MENÜ 1

Champignoncrèmesuppe

Saisonale Salatvariation

Glacierter Kalbschulterbraten
mit frischem Marktgemüse und pommes dauphines

Eisbombe Markushof € 45,-

MENÜ 2

Markklößchensuppe

Saisonale Salatvariation

Schweinelendchen mit Champignons „à la crème“,
mit feinen Gemüsen und hausgemachten Spätzle

Coupe Wurmman
Vanilleeis mit Sahne, Karamellsauce und Eierlikör € 49,50

MENÜ 3

Badische Flädlesuppe

Saisonale Salatvariation

Duo von Rinder- und Schweinefilet
*mit zweierlei Saucen, feinen Marktgemüsen,
hausgemachten Spätzle und pommes Williams*

Karamell-Köpfle mit frischen Früchten € 53,50

MENÜ 4

Blumenkohlcrèmesuppe - Crème Dubarry

Saisonale Salatvariation

Glacierter Kalbsrücken

*mit frischem Marktgemüse, Mandelbällchen,
hausgemachten Spätzle, Sauce Hollandaise,
frischen Champignons „à la crème“*

„Heiße Liebe“ - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 63,50

MENÜ 5

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Saisonale Salatvariation

Chateaubriand - am Stück gebratenes Rinderfilet

*mit Sauce Bèarnaise, feinem Marktgemüse, hausgemachtem Lauchsoufflé,
pommes frites und Kartoffelkrustis*

Sorbetvariation mit frischen Früchten

€ 67,50

Vegetarische Alternativen als Zwischen – oder Hauptgang

Hausgemachtes Lauchsoufflé

Hausgemachte Spinatmedaillons

mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Frisches Marktgemüse mit Petersilienkartoffeln

SUPPEN

	<i>Aufpreis</i>
Rinderkraftbrühe <i>mit Flädle, Markklößchen oder Eierstich</i>	<i>ohne Aufpreis</i>
<i>Badisches Schneckensüpple mit Sahnehäubchen</i>	€ 2,-
<i>Wildcrèmesuppe „Hubertus“</i>	€ 2,-
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry</i>	€ 2,50
<i>Überbackene Steinpilzconsommé</i>	€ 2,50

Zwischengang statt Suppe oder Salat wählbar

	<i>Aufpreis</i>
<i>Honigmelone mit rohem Schinken</i>	€ 2,-
<i>Hausgemachter Geflügelcocktail</i>	€ 2,50
<i>Wachholdergeräuchertes Forellenfilet an Preiselbeerrahm, mit Butter und Toast</i>	€ 4,50
<i>Hausgebeizter Norweger-Lachs an Dill-Senf-Soße mit Toast und Butter</i>	€ 6,50
<i>Moderner Salat mit Streifen in Salbei gebratener Kalbsleber</i>	€ 5,50
<i>Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit einem Bukett von frischen Saisonsalaten</i>	€ 6,50
<i>Gegrillte Scampi an Blattsalaten</i>	€ 8,50

DESSERT

	<i>Aufpreis</i>
Karamell - Köpfe <i>garniert mit frischen Früchten</i>	<i>ohne Aufpreis</i>
Kleiner Coupe Wurmman	<i>ohne Aufpreis</i>
Eisbombe MARKUSHOF	<i>ohne Aufpreis</i>
„Heiße Liebe“ - Vanilleeis mit heißen Himbeeren	<i>ohne Aufpreis</i>
Schwarzwälder Kirschbömble mit <i>heißen Schattenmorellen und Schladerer Kirschwasser</i>	€ 2,50
Sorbet mit frischen Früchten der Saison	€ 2,50
Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesoße	€ 3,--
Hausgemachtes Mousse au chocolate	€ 3,--
Hausgemachtes Eisparfait Grand Marnier	€ 3,-
Dessert-Überraschungs-Teller MARKUSHOF	€ 3,50

★ ★ ★
MARKUSHOF
HOTEL · RESTAURANT

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*
- Vegetarier*
- Allergien*
- Allergien*
- Kinder*
- Sitzordnung*
- Ehrenplätze*
- Tischkarten.....*
- Menükarten*
- Blumenschmuck*
- Kerzen / Tischdekoration*
- Aperitif*
- Beginn des Empfangs*
- Beginn des Essens*
- Beginn der Ansprachen*
- Café nach dem Essen*
- Cognac / Schnäpse anbieten*
- „Raucher-Ecke“*