Restaurant Schwarzenbruch
Bankett – Baukasten für Menü oder Büffet

Vorspeisen

Burrata/ Kirschtomaten/ Trüffelvinaigrette **14,-€**
Caprese mal anders: Büffelmozzarella/ Erdbeeren/ Aceto di Modena/ Pfeffer* **14,-€**
Vitello-Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsoße/ Kapern **16,-€**
Pollo-Tonnato – Putenbrust mit Thunfischsoße/ Kapern **14,-€**
½ Hummer-Sous Vide/ Chiffonade/ Mango/Cocktailsoße **26,-€**
Gebratener Ziegenkäse/ Walnuss-Streusel/ Trüffelkrem/ Salatgarnitur **14,-€**
Hausgebeizter Lachs – Honig Senf Dill Krem/ Reibekuchen **18,-€**
Mariniertes Gemüse/ Ziegenkäse/ Rucola/ Balsamico **14,-€**

Suppen und Eintöpfe

Tomatensuppe/ Gin/ Basilikum **6,-€**
Karotten-Fenchelsuppe/ Garnele **12,-€**
Perlhuhn-Essenz/ Rote Bete/ Klößchen **10€**
Essenz von Strauchtomaten/ Concassee/ Estragon **9,-€**
Ochsenschwanzsuppe – Klar oder gebunden **11,-€**
Kartoffelsuppe/ Trüffelöl **8,-€**
Westfälische Kartoffelsuppe mit Bockwurst **10,-€**
Linsen- oder Erbsen Eintopf mit Mettwurst **10,-€**
Frischgemüseeintopf mit Rindfleisch (oder Vegan) **10,-€ (8,-€)**

Zwischengerichte (nur im Menü!)

Geschmorte Iberico-Bäckchen/ Belugalinsen/ Karotten-Ingwer-Textur **23,-€**
Jakobsmuschel/ Reisnudelrisotto/ Salsa/ Pakchoi **24,-€**
Garnelen/ Blattspinat/ Kartoffel-Gnocchi/ Weinschaum **22,-€**
Confierte Forelle/ Olivenöl/ Linsen/ Röstzwiebeln **21,-€**
Gänsestopfleber „alt Französisch"/ Calvados/ Äpfel/ Demi Glace **32,-€**

Fleischgerichte

Geschmorte Ochsenbrust/ Malzbiersoße **28,-€**
Frikassee vom Hühnchen/ Pilze und Erbsen, saisonal mit Spargel **24,-€**
Roulade von Duroc-Schwein/ Mejoule-Datteln/ Rosmarin/ Kochschinkenmantel **26,-€**
Brasato – italienisch eingelegter Rinderbraten/ Balsamico/ eigener Saft **30,-€**
Australisches Premium Roastbeef – rosa gegart – / BBQ-Beef/ Perlzwiebel-Glace **45,-**
Argentinisches Roastbeef – am Stück gebraten – Bearner Soße **36,-**
Prager Schinken oder Kasseler Nacken/ Rücken – Langzeit gegart - /
Zwiebel-Senf-Honig / Altbier-Soße **25,-**
Krustenbraten/ Senf-Honig Marinade/ Bier-Kümmel Jus **22,-**
Rosa gebratene Entenbrust/ Orangen-Pfeffersoße **29,-**
Tranchen vom Schweinelendchen – am Stück gebraten - / Champignonrahm **26,-€**

Fischgerichte

Zander – auf der Haut gebraten/ leichte Meerrettichsoße **28,-€**
Lachs-Schnitte/ Kräuterkruste/ Tomaten-Kapern Vinaigrette **32,-€**
Rotbarsch-Piccata/ Tomaten-Sugo/ Basilikum **27,-€**
Dorade oder Wolfsbarsch/ weißer Balsamico-Schaum **26,-€**
Gebratene Edelfische (je nach Angebot) mit Garnele **30,-€**
In Sesam panierter Buntbarsch / Orangen-Chilisoße **26,-€**
Schnitte vom weißen Heilbutt/ Safran-Soße **42,-€**
Auf der Haut gebratener Adlerfisch/ Kalamansi-Schaum **38,-€**

Restaurant Schwarzenbruch
Bankett – Baukasten für Menü oder Büffet

Vegetarische und vegane Gerichte
Kartoffelraviolo/ Pilzfüllung/ in Panko paniert/ Choron Soße/ Pimentos **22,-€**
Käse-Spätzle mit Zwiebeln und Rahm **15,-€**
Gemüse-Strudel/ Kräutersoße **16,-€**
Chili Sin Carne (Vegan) inkl. veganes Hack **16,-€**
Panierter Spitzkohl/ Tomaten-Paprika-Oliven Pesto **14,-€**
Gemüse der Saison – Kartoffelragout/ leichte Rahmsoße/ Meerrettich **18,-€**
Fetakäse im Strudelteig gebacken/ Metaxa-Tomatenrahm **19,-€**
Veganes Flank-Steak/ BBQ-Soße/ Ananas **24,-€**

1x Gemüse und 1x Beilagen inklusive zu je einem gewählten Hauptgang
Buntes Gemüse (saisonale Zutaten)
Geschmorter Spitzkohl mit Karotten
Apfelsauerkraut – fruchtig und kräftig im Geschmack – (vegan)
Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln (oder vegetarisch/ vegan)
Bohnen-Melange mit Speck (oder vegetarisch/ vegan mit Kräutern) in Rahm
Mediterranes Gemüse (mit Rosmarin und Balsamico, vegan)
*Spargel (in der Saison)

Rosmarinkartoffeln in der Schale (vegan)
Gratinierte Kartoffeln mit Käse (mit Trüffel **+8,-€)**
Kartoffelstampf – wie bei Großmutter - (mit Trüffel **+8,-€)**
Bunter Reis (Tomate, Kurkuma, Natur- und Wildreis)
Nudeln – Sorte: Penne Rigate – mit Tomaten und Rucola/ Parmigiano Reggiano
Textur von Knollensellerie (mit Trüffel **+8,-€)**
Süßkartoffel-Textur/ Ingwer/ Olivenöl (vegan)
Hausgemachte Spätzle/ Nuss-Butter/ geröstete Haselnüsse

Süße Naschereien
Tarte von Süßkartoffel/ Avocado-Schokoladen Mus (vegan) **10,-€**
Duett von Mousse auch Chocolat (Valrhrona)/ Vanillesoße/ Beeren **10,-€**
Creme-Brûlée von Amarula/ Bananensorbet **12,-€**
Nougat-Terrine/ Erdnusskrokant/ Maracuja **11,-€**
Karamellisierter American Cheese-Cake/ Marshmallow-Eis/ Blue Berrys **10,-€**
Schmand-Tarte/ Limoncello-Espuma/ Walnuss-Rosmarin-Krokant **11,-€**
Schwarzenbruch-Klassiker: Rote Grütze/ Vanilleeis/ Baiser-Brösel **9,-€**
Passionsfrucht-Kokosnuss Schnitte/ Baiser Espuma/ Schokoladen-Sorbet **12,-€**
Kokos-Grieß-Flammeri/ Himbeer-Gel/ gebackene Minze **8,-€**
Papya-Panna Cotta/ Schokolade **9.-€**
Eisstation (Vanille und Schokolade) inkl. Toppings **9€**

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Wünsche.
Sprechen Sie uns an und vereinbaren Sie einen persönlichen Termin.
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.
Ihre Familie van Zijp

Alle Preise verstehen sich pro Person inkl. Mehrwertsteuer (19%).
Wir bitten um Verständnis, dass der Aufbau eines Buffets erst ab 35 Personen möglich ist.