



HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

Unser Angebot 2006:



Weinproben ab EUR 7,50

Weinproben mit Winzervesper ab EUR 17,50

Menü mit begleitender Weinprobe – Preis nach Absprache

Mittelalterliche Tafelrunden

Menüs ab EUR 19,50

Kaltes Buffet ab EUR 9,50

Kalt-Warmes Buffet ab EUR 22,00

Tagungen, Seminare ,Ausstellungen, Konzerte etc. – nach Absprache

Unser Top-Angebot: „Schwanensee“

Kombination aus Büffet & Menü

Preis gültig ab 40 Personen

gemischtes Brotsortiment mit Kräuterquark, Griebenschmalz und Rollenbutter

Vorspeisenteller (wird serviert, mit drei leckeren, leichten Kleinigkeiten)

*Kleines Salatbouquet mit
Hausgemachter Terrine, Lachs-Crepe-Roulade und
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
– oder Vorspeisen vom Büffet –*

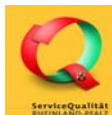
*Hauptgang wird auf Platten serviert und vorgelegt, so das jeder Gast spontan 1-3
Fleischsorten auswählen sowie Gemüse oder Kartoffeln selbst nehmen kann)*

*Medaillons vom Kalbsrücken, Putenbrust und von der Schweinelende
mit bunter Gemüseplatte (3-4 Sorten) Rahmsoße, Tagliatelle und Kartoffelgratin*

*

*Vom Nachspeisenbuffet:
Käse vom Brett, großer Obstkorb, diverse Nachspeisen
(Mousse, Bayrische Creme und Obstdessert etc...)*

€ 32,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes





HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

Unsere Ideen für Ihren Steh-Empfang:

Canapés

Mindestbestellung je Sorte 20 Stück

1	Parmaschinken Canapé	€	1,79
2	Räucherfischmousse im Tartelette	€	1,79
4	Canapé mit Mozzarella und Tomate	€	1,79
5	Lachs Canapé mit Sahnemeerrettich	€	2,04
6	Garnelen Canapé mit Forellenkaviar	€	2,04
7	Schweizer Käse Canapé	€	1,79
8	Camembert Canapé auf Pumpernickel	€	1,79
9	Canapé mit geräuchertem Forellenfilet	€	2,04

Frenchbrotschnittchen

Mindestbestellung je Sorte 20 Stück

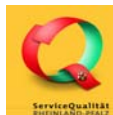
1	Frischkäseschnittchen mit Schnittlauch	€	1,79
2	Schwarzwälder Schinkenschnittchen	€	1,94
3	Roastbeef-Schnittchen mit Honigmeerrettich	€	2,04
4	Ei-Tomaten-Schnittchen mit Creme fraiche	€	1,79
5	Mozzarella-Schnittchen mit Tomate und Basilikum	€	2,04

Fingerfood

Mindestbestellung je Sorte 30 Stück

1	Orientalische Fleischbällchen mit Zimt	€	1,79
2	Garnelenspieß	€	2,04
3	Zucchiniplätzchen im Teigmantel	€	1,53
4	Törtchen von Räucherfisch	€	1,53
5	Schweinemedallion im Sesammantel	€	1,94
6	Lammfiletspieß	€	2,04
7	Seafood Deli (beutelförmige Teigpäckchen mit Krabbenfleisch)	€	2,30

Wir servieren das Fingerfood mit Aioli, süßscharfer Chillisaucce und Pesto.



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes



UNESCO-WELTERBE SEIT 2002



HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

BÜFFETS:

Kalt-Warmes Mittelrheinisches Buffet

buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings, diverse Rohkostsalate
Räucherfischplatte, Garnelencocktail, lauwarmer Lachsschnitte in Rieslingsoße
Hausgemachte Wildterrine mit Hagebuttensoße - Schinken mit Melone

Brokkolicremesuppe

Lammschulter und Schweinerücken geschmort mit Gemüse vom Markt
gratinierte Scheibenkartoffeln

großes Käsebrett, reichlich garniert

Bayrische Mandelcreme mit hausgemachter Karmelsoße

Schokoladenmousse mit Vanillesoße & Zwetschgenröster und bunter Obstkorb

€37,50

Buffet „Schöne Müllerin“

buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter

Diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings

Schinken und Melone, Tomate Mozzarella

hausgemachte Terrine

Räucherfischplatte

Kalbshaxe in Rahmsoße mit Bunten Marktgemüsen
und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zwetschgenröster mit hausgemachter Vanillesoße

Vanillecreme, Schokoladenmousse

€29,50

Rustikales Kalt-Warmes Buffet:

buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter

Diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings

Räucherbrettplatte - hausgemachte Sülze mit Zwiebelvinaigrette

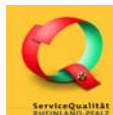
Hausmacherplatte - Terrine mit Dipp

Knuspriger Bierkrustenbraten mit

Lauwarmem Kartoffelsalat und Weinkraut

großes Käsebrett

€25,50



ServiceQualität
Zertifiziert seit 2002

Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes



UNESCO-WELTERBE SEIT 2002



HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

3-gängige Menüs:

Bauernbrot und Kräuterfrischkäse

Frühlingshafte Blattsalate mit Cassisvinnaiquette

Tafelspitz mit leichter Meerrettichsoße
junges Wirsinggemüse und
gratinierten Scheibekartoffeln

Birnengrütze und hausgemachte Vanillesoße

€25,50

Baguette mit Kräuterquark

Rheinisches Kartoffelsüppchen

Medaillons von der Schweinelende in Calvadosrahm
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

Mandelcreme mit Karamelsoße

€26,50

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Kartoffel-Kohlrabisüppchen

*

Geschmorte Lammkeule *mediterane* mit
Südfranzösische Gemüse / Ratatouille und Kartoffelecken

dunkles und weißes Mousse au chocolat

€26,50

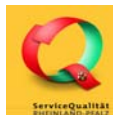
Bauernbrot mit Griebenschmalz

Bunter Salatteller geräucherter Gänsebrust

Zander in Rieslingsoße
Auf Kartoffel-Selleriepüree

Zimtparfait mit lauwarmen Schattenmorellen

€31,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes



UNESCO-WELTERBE SEIT 2002



HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

Regionale Menüvorschläge:

Speisen nach dem Kurpfälzischem Hauptmann Link

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Brokkolicremesüppchen

Medaillons vom Rinderfilet mit jungen Karoffeln
und Spargel aus dem Nettetäl

Dessertvariation „Die Süße“

€37,50

Festmahl des Stadtschultheissen Johann Kneuper

Geröstetes Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse

Hausgemachte Terrine an bunten Salaten aus dem Bauerngarten

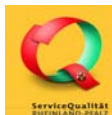
Süppchen vom Tafelspitz

Zanderfilet auf Blattspinat-Mangoldgemüse

Kartoffel-Selleriepüree

Birnenröster mit Vanillesoße

€37,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes





HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

Speisenfolge nach August dem Starkem

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Kaninchensalat

Lauchremesuppe

Kalbsrückensteak mit Rahmsöße
hausgemachten Spätzle und Wirsing

Vanille-Topfenschaum

€37,50

**Mühlenmahl nach Art der Grafen von
Katzenelnbogen**

Deftiges Bauernbrot mit Griebenschmalz, Salz und Pfefferkorn

hausgemachte Kaninchenterrine mit Schnittlauchsahne und Salatbouquet

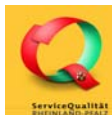
Duett von Edelfischen auf Tagliatelle

Kartoffel-Kohlrabisüppchen mit Trüffel aromatisiert

Nüsschen vom Westerwälder Weidelamm
mit Bohnen und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zimtparfait mit Schattenmorellen und hausgemachter Vanillesöße

€46,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes





HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

5-gängige Feinschmeckermenüs

Bauernbrot mit Griebenschmalz

**

Streifen vom Kaninchen an bunten Blattsalaten

**

Zweierlei aus Fluß und Meer auf Tagliatelle

**

Wiesenkräutersuppe

**

Kalbshaxe am Knochen gebraten mit bunten Gemüsen
frisch vom Markt und Bratkartoffeln

**

Dessertvariation Die Süße

€46,00

Bauernbrot mit Griebenschmalz

**

Medaillon vom Seeteufel mit bunten Linsen und Friseesalat

**

Ländliche Hochzeitssuppe mit Markklößchen

**

Filet vom Weideoschen mit Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln

**

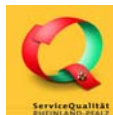
Französischer Rohmilchkäse

**

Erdbeer-Rharbarbergrütze mit Vanille -Topfenschaum

€46,00

*Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge
miteinander austauschen...
Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.*



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes



UNESCO-WELTERBE SEIT 2002



HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter und Kräuterquark

Wildterrine hausgemacht, an Salatbouquet

Pellkartoffel – Blutwurst – Türmchen auf
Weinkraut

Kartoffel-Steckrübensuppe mit weißem Trüffelöl

Kalbsrückensteak mit Spargel aus dem Nettetäl
und neuen Kartoffeln

Armer Ritter mit Riesling Weincreme

€46,50

Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
an kleinem Salatbouquet

Duett von Edelfischen im Rieslingrahm

Tafelspitzsüppchen

Lammschulter *mediterane*

auf provencalischen Gemüsen und Kartoffeln aus der Röhre

Vanille-Mandelcreme auf Beerenkörbchen

€46,50

Deftiges Bauernbrot mit Griebenschmalz, Salz und Pfefferkorn

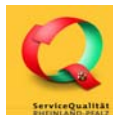
hausgemachte Kaninchenterrine mit Schnittlauchsahne und Salatbouquet

Duett von Edelfischen auf Tagliatelle

Kartoffel-Kohlrabisüppchen mit Trüffel aromatisiert

Nüsschen vom Westerwälder Weidelamm mit Bohnen und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zimtparfait mit Schattenmorellen und hausgemachter Vanillesoße



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes



UNESCO-WELTERBE SEIT 2002



HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

€46,00

WEINEMPFEHLUNGEN:

Braubach, den 29.03.2006

Sehr verehrter Gast,

anbei erhalten Sie einige Weinvorschläge unseres Sommeliers zu den empfohlenem Menüs.

Unsere Vorschläge:

Aperitif:

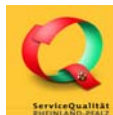
Bacharacher Kloster Fürstenthal Riesling Winzersekt, VDP Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein oder Capricio Perlwein – Prosecco trocken Weingut Ottes Lorch oder Champagner Fabrice Etienne Brut Epernay, France	€24,00 €45,00
---	--

Zur Vorspeise und Suppe:

2004 er Bopparder Hamm Riesling, Hochgewächs, trocken, Weingut Weingart, Spay, Mittelrhein oder 2000 er Grauer Burgunder Qualitätswein trocken VDP-Weingut Ratzenberger, Bacharach, Mittelrhein	€16,00 €16,00
---	--

und

2004 er , Riesling Kabinett, halbtrocken Weingut Robert Weil, Rheingau oder 2003er Steeger St. Jost Riesling Kabinett halbtrocken VDP-Weingut Ratzenberger, Mittelrhein	€19,00 €16,00
--	--------------------------------------



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes



UNESCO-WELTERBE SEIT 2002



HOTEL · LANDGASTHOF



– superieur –

-Bitte einen trockenen und einen halbtrockenen Wein auswählen!-

<u>Zum Hauptgang:</u>	2003 er Merlot oder Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Schreier & Kohn, Großkarlsbach, Pfalz	€20,00
	oder 2000 er Grenache noir Rotwein Holzfaß trocken Weingut Bravay, Orange, France	€19,00
	oder 1995 Chateau Arnaud de Jacqemeau – Magnum - St. Emilion, Bordeaux, Frankreich 1,5l	€38,00

<u>Zum Dessert:</u>	1996 er Clos Labere , Appellation Sauternes Controllee (Zweitwein von Chateau Rieussec)	€29,50
	oder 1999 Noble Pick Botrytis Semillon 0,375 l Yalumba Winery, Angaston/Barossa, Australien	€30,00
	Oder 2003 er Bopparder Hamm Riesling Auslese, edelsüß 0,5l	€22,00

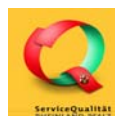
<u>Als Digestif:</u>	Spätburgunder Trester 1995, Ahr	2cl	€4,60
	Riesling Trester, Mittelrhein	2cl	€3,10
	Diverse Obstbrände	2cl	€2,50

Falls Sie andere Wünsche z. B. andere Länder wie Spanien oder Chile haben, lassen Sie es uns wissen. Gerne erweitern wir unsere Weinvorschläge.

In Erwartung Ihrer Wahl, bzw. Antwort verbleiben wir,

mit freundlichen Grüßen hier vom Mittelrhein,

Hotel - Landgasthof *Zum Weissen Schwanen*
Familie Kunz
i.A. Karolin König-Kunz



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.com • info@zum-weissen-schwanen.com
Unser Hotel ist geprüfter Qualitätsbetrieb des Landes

