



Unser Angebot 2018-2019:



Weinproben ab EUR 10,00

Weinproben mit Winzervesper ab EUR 19,50

Menü mit begleitender Weinprobe – Preis nach Absprache

Mittelalterliche Tafelrunden

Menüs ab EUR 19,50

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

Unser Top-Angebot: „Schwanensee“ Kombination aus Büffet & Menü

gemischtes Brotsortiment mit Olivenöl, Griebenschmalz und Rollenbutter

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

Salatbouquet

Lachs-Röschen mit Meerrettich

Rauchschinken auf Melonenschiffchen und Tomate Mozzarella mit Wildkräuter Pesto

3 Hauptgänge vom Büffet:

Medaillons von der Putenbrust und von der Schweinelende

sowie mediterraner Kalbsbraten

mit bunter Gemüseplatte (3 Sorten) Rahmsoße, Rosmarinkartoffeln, Spätzle & Tagliatelle

Dessertvariation « Süße Sünde »

Mousse au chocolat , hausgemachtes Eis-Parfait und exotischer Obstspieß

Käse vom Brett, reichlich garniert

mit Chutney und Brotsortiment

€ 47,50



Unsere Ideen für Ihren Steh-Empfang:

Canapés

1	Parmaschinken Canapé	€	2,90
2	Lachs Canapé mit Sahnemeerrettich	€	2,90
3	Garnelen Canapé mit Forellenkaviar	€	2,90
4	Schweizer Käse Canapé	€	2,90
5	Camembert Canapé auf Pumpernickel	€	2,90
6	Canapé mit geräuchertem Forellenfilet	€	2,90

Belegte Baguette Stullen

1	Frischkäse mit Schnittlauch	€	2,50
2	Schwarzwälder Schinkenschnitte	€	2,50
3	Roastbeef mit Honigmeerrettich	€	2,50
4	Mozzarella-Schnittchen mit Tomate und Basilikum	€	2,50

Fingerfood

1	Orientalische Bulette mit Zimt	€	2,90
2	Scampi am Spieß - Aioli	€	3,50
3	Salat von Tomate Mozzarella & Pesto im Glas	€	2,90
4	Gazpacho im Glas mit Strohhalme	€	2,90
5	Cous Cous im Glas mediterranes Bio Huhn am Spieß	€	2,90
6	Lammfiletspieß mit Pesto	€	3,50
7	Ziegenfrischkäseterrine mit Hagebuttensalsa	€	2,90

Mindestbestellung je Sorte 30 Stück



BÜFFETS:

Kalt-Warmes Mittelrheinisches Buffet

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

Suppe Ihrer Wahl

Lammschulter und Schweinerücken geschmort mit Gemüse vom Markt
gratinierte Scheibenkartoffeln

großes Käsebrett, reichlich garniert
Bayrische Mandelcreme mit hausgemachter Karamelsoße
Schokoladenmousse mit Vanillesoße & Zwetschgenröster und bunter Obstkorb
€ 49,50

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
€ 35,50

Rustikales Kalt-Warmes Vesper Buffet:

Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
buntes Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten
Räucherbrettplatte mit verschiedenen Schinken und Hartwürsten
hausgemachte Sülze mit Meerrettich
Rustikales Brett - Terrine mit Dipp
Knuspriger Bierkrustenbraten mit
Kartoffelecken und Weinkraut
großes Käsebrett, reichlich garniert

€ 29,50



HOTEL · LANDGASTHOF



MÜHLEN MUSEUM ANNO 1341 – WELTERBE KRÄUTERGARTEN & KELTERHAUS

BURG STERRENBERG KAMP BORNHOFEN

3-gängige Menüs:

Baguette mit Kräuterquark

Rheinisches Kartoffelsüppchen

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

Mandelcreme mit Karamelsoße

€ 29,90

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Kartoffel-Kohlrabisüppchen

*

Geschmorte Lammkeule mediterrane mit
Südfranzösische Gemüse / Ratatouille und Kartoffelecken

dunkles und weißes Mousse au chocolate

€ 29,90

Bauernbrot mit Griebenschmalz – Herbstlich

Bunter Salatteller geräucherter Gänsebrust

Zander in Rieslingsoße auf Kartoffel-Selleriepüree

Zimtparfait mit lauwarmen Schattenmorellen

€ 35,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen GmbH • Brunnenstraße 4
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 • Fax: 8802
www.zum-weissen-schwanen.de • info@zum-weissen-schwanen.de
Wir sind Welterbegastgeber aus Leidenschaft!





5-gängige Feinschmeckermenüs

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

€ 55,50

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

€ 55,00

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

Bauernbrot mit Griebenschmalz

**

Medaillon vom Seeteufel mit bunten Linsen

**

Ländliche Hochzeitssuppe mit Markklößchen

**

Filet vom Weideoschen mit Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln

**

Französischer Rohmilchkäse

**

Erdbeer-Rharbarbergrütze mit Vanille -Topfenschaum

€ 57,00



Unsere modernen Klassiker

Menü 1

Ziegenkäsemousse mit Lamm, Paprika-
Lemonpesto und Pinienkernen **9,50 €**

Provenzalische Poulardenbrust mit Feigen,
Rosmarin, Knoblauch und Kartoffel-
Zwiebelspieß **19,50 €**

Mousse von Bitterschokolade mit Orangen-
Lavendeltrüffel **7,80 €**

Menüpreis: **36,80 €**

Menü 2

Ochsenschwanz im Crêpeteig auf
Spargelragout, Morchelschaum und
Parmesanchips **10,50 €**

Avocadoparfait mit konfierten
Kirschtomaten und Feldsalatpesto **8,50 €**

Kaninchenkeule in Honig-Estragonsauce,
Kohlrabi, schwarzen Oliven, Mandeln und
gratinierten Kartoffeln **20,70 €**

Muffin mit marinierten Kirschen und
weißes Schokoladenmousse **7,20 €**

Menüpreis: **46,90 €**



ServiceQualität
DEUTSCHLAND



Menü 3

Forellentartar mit Forellenkaviar auf
Kartoffel-Gemüserösti und Gurkenrelish **8,90 €**

* * *

Schaumsuppe von Erbsen und Kopfsalat
mit Parmaschinken **6,90 €**

* * *

Zanderfilet auf Mangold, Morcheljus und
Kartoffel-Lauchpüree **21,80 €**

* * *

Topfenmousse mit Rhabarber-Erdbeersalat **7,30 €**

Menüpreis: **44,90 €**

Menü 4

Marinierter Thunfisch auf
Frühlingsgemüsesalat, schwarze Oliven-
Zitronenvinaigrette und Kapern **10,50 €**

* * *

Hausgemachte Taleggio gnocchis, süße
Kirschtomaten, Rucolabutter und
Parmaschinken **9,20 €**

* * *

Kalbsrücken mit Pioppinipilzen,
Zuckerschoten, Kräuterjus und Zitronen-
Ricotta Tagliatelle **22,90 €**

* * *

Menüpreis: **49,70 €**

WEINE, DRINKS...:

Aperitif:

Riesling Winzersekt, Mittelrhein	€ 34,00
Perlwein – Prosecco trocken	€ 24,00
Rieslingsekt trocken Hausmarke	€ 32,00
Champagner	€ 59,00

Zur Vorspeise und Suppe:

Riesling Qualitätswein trocken,	€ 24,00
Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	€ 28,00
Riesling Qualitätswein halbtrocken,	€ 24,00
Rose Trocken oder feinherb	€ 26,00

Zum Hauptgang:

Merlot oder Spätburgunder Qualitätswein trocken	€ 32,00
--	---------

Als Digestif:

Riesling Trester, Mittelrhein	2cl	€ 3,10
Diverse Obstbrände	2cl	€ 3,50
Haselnussgeist		€ 3,50

Longdrinks; 2CL:

Gin Tonic		
Cuba Libre		
Whiskey Cola...		€ 5,50