

Kaffeetafel

1

*Kaffee - Tee - Milch - Kakao
Kuchenbüfett
oder Kuchen auf den Tisch gestellt
(Kuchen wird von Ihnen geliefert)*

6,50 €

~~~

2

*wie bei 1  
zusätzlich noch mit rohem und gekochtem Schinken  
auf Platten oder als Schnittchen*

8,90 €

***kalte Vorspeisen***

***Melone***

*mit verschiedenen Schinken*

7,50 €

***geräuchertes Forellenfilet***

*Sahnemeerrettich*

8,90 €

***Roulade vom Räucherlachs***

*gefüllt mit Mousse von Grönlandgarnelen*

*Salatgarnitur*

9,50 €

***gemischter Vorspeisenteller***

*verschiedene kalte Vorspeisen Ihrer Wahl*

10,50 €

***Variation aus dem Trassem Weiher***

*Tartar von der Lachsforelle – lauwarm geräuchertes Filet vom Bachsaibling -*

*Forellenschaumsüppchen*

9,20 €

***Komposition***

*von Flusskrebsen und Grönlandgarnelen*

*gelbe Bete – Safran- Chili -Eis*

9,80 €

*Komposition vom Thunfisch  
Tartar und Sashimi*

9,80 €

*hausgeräucherte Entenbrust  
Glasnudel – Ingwer Salat  
marinierte Ananas -*

9,20 €

*Hausgeräucherter Hirschrücken  
Wildkräuter Salat – Sauerkirschen Muffin*

9,80 €

*Zweierlei vom Kalbstafelspitz  
Vitello Tonnato – Röllchen vom Tafelspitz mit Kalbstartar gefüllt auf roter Bete  
Meerrettichcreme*

9,20 €

*Rindertafelspitzsülze  
Meerrettichschaum – Rindertartar – Flusskrebse*

9,90 €

## *Suppen*

### *Hochzeitsuppe*

*Rinderkraftbrühe  
verschiedene Einlagen*

4,90 €

### *Doppelte Kraftbrühe*

*abgeschmeckt mit Sherry  
Blumenkohlravioli*

5,50 €

### *Tomatencremesuppe*

*mit Gin und Basilikum*

4,80 €

### *Lauchcremesuppe*

*mit Streifen von gekochtem Schinken*

4,90 €

### *Kartoffelsuppe*

*mit frischen Kräutern – geröstete Weißbrotwürfel*

4,90 €

### *Kartoffelcremesuppe*

*mit Blutwurststück*

5,80 €

### *Kartoffelcremesuppe*

*mit Champignonklößchen*

5,30 €

**Tomatenessenz**  
*mit Gin abgeschmeckt - Kirschtomaten*  
*Zanderklößchen*

6,90 €

**zweifarbige Petersilienwurzelcremesuppe**  
*mit Pilzravioli*

5,20 €

**Topinambursüppchen**  
*mit Trüffel abgeschmeckt*

6,70

**Brokkolicremesuppe**  
*mit gerösteten Pinienkernen*

4,80 €

**Hummercremesuppe**  
*mit Cognac verfeinert*

5,20 €

**Kürbiscremesuppe**  
*mit Ingwer und Zitronengras gewürzt*

4,90 €

**Kürbiscremesuppe**  
*Scampiravioli*

6,90 €

*warme Vorspeisen*

*Tafelspitz*

*Remouladensoße – Sahnemeerrettich  
Rohkostsalate*

9,80 €

*Röllchen vom Forellenfilet*

*mit Pilzravioli  
Rieslingsosse*

*Medaillon vom Lachs*

*an zwei Sossen  
wilder Reis*

8,90 €

*Streifen von der Barbarie Entenbrust*

*Kirsch – Muffin - Orangen-Ingwerjus*

9,50 €

*rosa gebratener Kalbstafelspitz*

*Selleriestampf - Kräutersaitlinge*

9,80 €

*Zanderfilet auf der Haut gebraten*

*Orangen – Kaffee-Möhren  
Estragon Pesto*

9,20 €

***Wallerfilet auf der Haut gebraten***  
*Brunnenkresse Püree – Krustentierschaum - Ochsenschwanzragout*

11,50 €

***Kabeljaufilet***  
*auf Fenchelmousse – Chorizowurst – Oliven*

9,90 €

***gefüllte Champignonköpfe***  
*gefüllt mit Scampis in leichter Knoblauchsosse*

9,70 €

***Medaillons vom Seeteufel***  
*im Weissbrotmantel*  
*Hummersosse*

11,80 €

***Komposition***  
*von Lachs und Zander im Frühlingsrollenteig*  
*Hummersosse – Spinatmaultaschen*

9,50 €

***Roulade von der Hähnchenbrust***  
*Weißburgundersosse*  
*Petersilienrisotto*

8,90 €

*Sorbets*

*Kiwisorbet  
mit Riesling Sekt*

3,50 €

*Himbeersorbet*

3,50 €

*Sorbet  
von der Williamschristbirne*

3,50 €

*Passionsfruchtsorbet*

3,50 €

*Trassemer Trestersorbet  
Rotweinsosse*

3,50 €

*Mangosorbet*

3,50

## *Hauptspeisen*

### *Schnitzel*

*mit verschiedenen Soßen*

14,00 €

### *glacierter Schweinerückenbraten*

*Apfelspalten – Champignonsoße*

15,00 €

### *gefüllter Schweinerückenbraten*

*Cognacrahmssoße*

15,00 €

### *Schweinefilet vom Eifelschwein ST Petersburg*

*Champignons – Pfifferlinge in Rosmarinrahm*

17,50 €

### *Schweinefilet Engadin*

*mit Käse-Schinkensoße*

17,50 €

### *Schweinefilet*

*im Blätterteigmantel mit Champignon – Zwiebelfüllung – Madeirasoße*

17,50 €

### *Schweinefilet*

*im Wirsingmantel*

17,50 €

*Filet vom Iberico Schwein  
im Serrano Schinkenmantel  
Trüffeljus*

19,50 €

*Variation vom Iberico Schwein  
Rücken und Filet  
an ihren Soßen*

20,00 €

*Kalbshüfte  
mit Rahmchampignons*

19,00 €

*Kalbshüfte  
mit Morchelrahmsoße*

20,00 €

*Braten von der Putenbrust  
mit Champignons in Rieslingsoße*

15,00 €

*Braten von der Putenbrust  
mit Früchten in Curryrahm*

15,00 €

**gefüllte Maispoulardenbrust**  
*Weinbrandsoße*

17,00 €

**Burgunderbraten**  
*Rinderbraten mit Rotweinsoße*

16,50 €

**Rinderbraten**  
*mit Pfeffersoße – glacierte Schalotten*

16,50 €

**Roastbeefbraten**  
*in der Kräuterkruste  
rosa Pfeffersoße*

20,00 €

**Roastbeefbraten**  
*mit glacierten Schalotten – Rotweinsoße*

20,00 €

**Rinderfilet**  
*getrüffelte Kartoffel- Lauchsoße*

25,00 €

**Rinderfilet Wellington**  
*im Blätterteigmantel*

25,00 €

***Filetplatte ST Erasmus***

*Rinder – Schweinefilet  
an ihren Soßen*

21,00 €

***große Filetplatte***

*Rinder – Schweine - Kalbsfilet  
an ihren Soßen*

22,50 €

***Filetvariation***

*Rinder – Schweine - Lammfilet  
an ihren Soßen*

22,00 €

***Lammrücken***

*in Kräuterkruste – Rosmarinjus*

21,00 €

***Braten vom Hirschkalb***

*mit Preiselbeer-Cognacsoße*

20,00 €

***Rücken vom Hirschkalb***

*mit einer Walnusskruste  
Wacholdersoße*

23,00 €

***Rücken vom Hirschkalb***

*im Blätterteigmantel  
mit einer Pilzfüllung  
Weinbrand – Preiselbeerrahm*

23,00 €

***Wildragout***  
*mit Preiselbeeren*  
*Champignons – Pfifferlinge*

16,00 €

***Fischplatte***  
*verschiedene Edelfische*  
*an ihren Soßen*

20,00 €

***Lachsmedaillon***  
*mit Rieslingsoße*

18,00 €

***überbackenes Filet vom Bachsaibling***  
*Thymiankruste*

16,60 €

*Beilagen nach ihrer Wahl*

*z.B.*

*frisches Gemüse der Saison - verschiedene Hausgemachte Teigwaren*  
*alle Kartoffelsorten – Reis – Salate und vieles mehr*

*Desserts*

*Vanilleeis  
mit Himbeeren  
oder Schattenmorellen  
oder heißer Schokolade*

4,50 €

*Vanilleeis  
frische Früchte der Saison  
Weinschaumsoße*

5,00 €

*verschiedene  
Waldbeeren – Pflaumenzimteis  
Cassisschaum*

5,20 €

*Bayerische Vanillecreme  
an Himbeermark – Früchte*

5,50 €

*Bayerische Schokoladencreme  
auf Moccasöße*

5,50 €

*Marzipanparfait  
an Amaretto-Soße*

5,50 €

*Haselnussparfait  
an Schattenmorellen*

5,50 €

*Parfait  
von weißer Schokolade  
an Himbeermark*

5,50 €

*Walnussparfait  
an Schokoladensoße*

5,50 €

*Grand Marnierparfait  
an Himbeermark*

5,50 €

*Mousse au Chocolade  
an Mocca-Soße*

5,50 €

*weiße Schokoladen-Quarkmousse  
Pfirsichsoße*

5,50 €

*Mousse von der Williamschristbrine  
an Schokoladensabayon*

5,50 €

*heißer Apfelstrudel  
Vanilleeis - Schlagsahne*

4,50 €

*Dessertbuffet*

7,8

0 €

*Dessertteller*

*z. B.*

*weißes und dunkles Schokoladen Mousse*

*Himbeersorbet*

*Grand Marnierparfait*

*an ihren Soßen*

6,80 €

## *Menü Beispiele*

### *Menü 1*

*Kartoffelcremesuppe*

~~~

*Rinderbraten mit Burgundersosse
gefülltes Schweinefilet
mit einer mediterranen Füllung
Weinbrandsosse*

~~~

*Bayerische Vanillecreme  
Himbeermark*

26,30 €

### *Menü 2*

*Variation aus dem Trassem Weiher  
Tartar von der Lachsforelle – lauwarm geräuchertes Filet vom Bachsaibling -  
Forellenschaumsüppchen*

~~~

*Roastbeef rosa gebraten
Portweinjus
Schweinefilet ST Petersbrugg
Champignons – Pfifferlinge in Rosmarinrahm*

~~~

*Vanilleeis  
frische Früchte– Weinschaumsosse*

32,90 €

*Menü 3*

*Hochzeitsuppe*

~~~

Tafelspitz

*mit Remouladensosse – Sahnemeerrettich
verschiedene Rohkostsalate*

~~~

*gefüllter Schweinerückenbraten  
mit mediterranen Füllung  
rosa Pfeffersosse  
Braten von der Putenbrust  
Champignons in Rieslingrahm*

~~~

Vanilleeis

heiße Schattenmorellen

33,00€

Menü 4

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
Orangen – Kaffee-Möhren
Estragon Pesto*

~~~

*Filetplatte St Erasmus  
Rinder – Schweinefilet  
an ihren Sossen*

~~~

Parfaitvariation

36,00 €

Menü 5

*Vorspeisenteller St Erasmus
nach ihren Wünschen zusammen gestellt*

~~~

*weisses Tomatensüppchen  
Kirschtomaten – Basilikum  
abgeschmeckt mit Gin*

~~~

*Roastbeef mit Pfeffersosse
Kalbshüfte getrüffelte Kartoffel – Lauchsosse*

~~~

*Dessertvariation ST Erasmus*

40,00 €

*Menü 6*

*Überbackenes Filet vom Bachsaibling  
auf Champagner Linsen  
Safransosse*

~~~

*große Filetplatte
Rind – Kalb – Schweinefilet
an ihren Sossen*

~~~

*Parfait von weisser Schokolade  
Himbeermark*

36,00

*Menü 7*

*Vorspeisenbüffet*

~~~

*Filetplatte ST Erasmus
Rinder – Schweinefilet an ihren Sossen*

~~~

*Bayrische Orangencreme*

39,00 €

*Menü 8*

*Doppelte Kraftbrühe  
abgeschmeckt mit Sherry*

~~~

*Kabeljau auf der Haut gebraten
Ragout von Basilikum und Kirschtomaten*

~~~

*Mangosorbet*

~~~

*Rücken vom Hirschkalb
Wildrahmsosse*

~~~

*Dessertvariation ST'Erasmus*

45,00 €