

## **Kaffeetafel**



1.

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

6,20 €

2.

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

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

8,90 €

## **Kalte Vorspeisen**

**Marinierte Melonenkugeln**  
*mit verschiedenen Schinken - Parmachips*

8,20 €

**Terrine von  
Champignons- Pfifferlinge**  
*Wildkräuter Salat - Orangendressing*

8,80 €



**Variation von der Räucherforelle**  
*Kleines Forellenschaumsüppchen – geräuchertes Filet und Mousse*

9,20 €

**Roulade vom Räucherlachs**  
*gefüllt mit Mousse von Grönlandgarnelen  
Salatgarnitur*

9,20 €

**ST. ERASMUS**

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Sülze vom Tafelspitz**  
*an mariniertem Gemüse  
Champagnervinaigrette*

8,50 €

**Gemischter Vorspeisenteller**  
*Verschiedene kalte Vorspeisen Ihrer Wahl  
Butterbrioch*


10,50 €

**Lauwarm geräuchertes Filet vom Bachsaibling**  
**Carpaccio vom Bachsaibling**  
*an mariniertem Gemüse – Wasabischaum - Wachtelspiegelei*

8,80 €

**Komposition**  
*von Bachsaibling – Lachsforelle und Forelle*  
*Wildkräuter Salat*

9,20 €

  
**Variation von der Ente**  
*Entengalantine – rosa gebratene Entenbrust*  
*geräucherte Entenbrust*  
*mit Granberrikompost*

9,90 €

**Suppen**

**Hochzeitssuppe**  
*Rinderkraftbrühe*  
*verschiedene Einlagen*

4,50 €

**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 Champignonklößchen*

4,90 €

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



6,90 €

**zweifarbige Petersilienwurzelcremesuppe**  
*mit Pilzravioli*

5,20 €

**Topinambur Süppchen**  
*mit Trüffeln abgeschmeckt*

6,70 €

**Brokkolicremesuppe**  
*mit gerösteten Pinienkernen*

4,80 €

**ST. ERASMUS**

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Hummercremesuppe**  
*mit Cognac verfeinert*

5,20 €

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

4,90 €

**Kürbiscremesuppe**

*Scampiravioli*

6,90 €

**Trassemer Viezsüppchen**

*Sellerie Ravioli*

5,20 €



**Warme Vorspeisen**

**Tafelspitz**

*Wurzelgemüse*

*Soße- Sahnemeerrettich*

*Rohkostsalate*

9,30 €

**Hähnchenbrust**

*auf Toast*

*Champignonrahmsoße – Hollandaise überbacken*

8,40 €

**Blätterteigpastetchen**

*gefüllt mit Ragout vom Hirschkalb oder Reh*

*Pfifferlinge*

9,20 €

**Röllchen vom Forellenfilet**

*Selleriepüree - Pilzravioli*

*Riesling-Soße*

8,80 €

**Medaillon vom Lachs**

*an zwei Soßen  
wilder Reis*

9,40 €

**Gefüllte Champignonköpfe**

*gefüllt mit Scampis in leichter Knoblauchsoße*

10,00 €

**Medaillons vom Seeteufel**

*im Weißbrotmantel  
Hummersoße – Erbsen-Minz-Püree*

11,80 €

**Komposition**

*von Lachs und Zander im Frühlingsrollenteig  
Hummersoße – Spinatmaultaschen*

9,80 €

**Roulade von der Hähnchenbrust**

*Weißburgundersosse  
Rilzravioli*

8,80 €

**ST. ERASMUS**

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Sorbets**

**Kiwisorbet**

*mit Riesling Sekt*

3,50 €

**Himbeersorbet**

3,50 €

**Sorbet**  
**von der Williams-Christ-Birne**

3,50 €

**Passionsfruchtsorbet**

3, 50 €

**Trassemer Trestersorbet**  
*Rotweinsöße*

★ 3,50 € ★

**Superior**  
**Mangosorbet**

3,50 €

**Hauptspeisen**

**Schnitzel**  
*mit verschiedenen Soßen*

14,00 €

HOTEL ST. ERASMUS RESTAURANT BIERSTUBE WELLNESS

**Glacierter Schweinerückenbraten vom Eifelschwein**  
*Apfelspalten – Champignonsöße*

15,50 €

**Gefüllter Schweinerückenbraten vom Eifelschwein**  
*Cognacrahmsöße*

15,50 €

**Schweinefilet St. Petersburg vom Eifelschwein**  
*Champignons – Pfifferlinge in Rosmarinrahm*

17,80 €

**Schweinefilet vom Eifelschwein**  
*mit Käse-Schinkensoße*

17,80 €

**Schweinefilet vom Eifelschwein**  
*im Blätterteigmantel mit Champignon – Zwiebelfüllung – Madeirasauce*

★ 17,80 € ★

Superior

**Schweinefilet vom Eifelschwein**  
*im Wirsingmantel*

17,80 €

**Variation vom Iberico-Schwein**  
*nur mit Eichele gefüttertes Spanisches Schwein*  
*Filet und Steak*  
*Portweinjus – Pinienkruste*

21,00 €

**ST. ERASMUS**

**Kalbshüfte**  
*mit Rahmchampignons*

19,50 €

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Kalbshüfte**  
*mit Morchelrahmsauce*

19,50 €

**Braten von der Putenbrust**  
*mit Champignons in Riesling-Soße*

15,00 €



**Braten von der Putenbrust**  
*mit Früchten in Curryrahm*

15,00 €

**Gefüllte Maispoulardenbrust**  
*Weinbrandsoße*

17,50 €

**Burgunderbraten**  
*Rinderbraten mit Rotweinsauce*

★ 16,50 € ★

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

16,50 €

**Roastbeef-Braten**  
*in der Kräuterkruste  
rosa Pfeffersoße*

19,80 €

**Roastbeef-Braten**  
*mit glacierten Schalotten – Rotweinsauce*

19,80 €

**ST. ERASMUS**

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Rinderfilet**  
*getrüffelte Kartoffel- Lauchsoße*

23,90 €

**Rinderfilet Wellington**  
*im Blätterteigmantel*

25,00 €

**Filetplatte St. Erasmus**

*Rinder – Schweinefilet  
an ihren Soßen*

20,50 €

**Große Filetplatte**

*Rinder-, Schweine- und Kalbsfilet  
an ihren Soßen*

22,00 €

**Filetvariation**

*Rinder-, Schweine- und Lammfilet  
an ihren Soßen*

22,00 €

**Lammrücken**

*in Kräuterkruste – Rosmarinjus*

21,00 €

**Braten vom Hirschkalb**  
*mit Preiselbeer-Cognacsoße*

19,90 €

**Rücken vom Hirschkalb**  
*mit einer Walnusskruste  
Wacholdersoße*

23,00 €

**Rücken vom Hirschkalb**  
*im Blätterteigmantel  
mit einer Pilzfüllung  
Weinbrand – Preiselbeerrahm*

23,00 €

**ST. ERASMUS**

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Wildragout**  
mit Preiselbeeren  
Champignons – Pfifferlinge

16,00 €

**Fischplatte**  
verschiedene Edelfische  
an ihren Soßen

19,80 €

**Lachsmedaillon**  
mit Riesling-Soße

17,00 €

**Überbackenes Filet vom Bachsaibling**  
Thymiankruste

15,80 €

**Beilagen nach ihrer Wahl**

z.B.

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

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

## **Desserts**

**Vanilleeis**  
*mit Himbeeren  
oder Schattenmorellen  
oder heißer Schokolade*

4,50 €

**Vanilleeis**  
*frische Früchte der Saison  
Weinschaumsoße*

5,00 €

**Verschiedene**  
**Waldbeeren – Pflaumenzimteis**  
*Cassis-Schaum*

5,20 €

**Bayerische Vanillecreme**  
*an Himbeermark – Früchte*

5,50 €

**Bayerische Schokoladencreme**  
*auf Mocca-Soße*

5,50 €

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Marzipanparfait**  
*an Amaretto-Soße*

5,50 €

**Haselnussparfait**  
an Schattenmorellen

5,50 €

**Parfait**  
von weißer Schokolade  
an Himbeermark

5,50 €

**Walnussparfait**  
an Schokoladensoße

★ ★ ★  
5,50 €  
Superior

**Grand Marnierparfait**  
an Himbeermark

5,50 €

**Mousse au Chocolate**  
an Mocca-Soße

5,50 €

**Weißer Schokoladen-Quarkmousse**  
Pfirsichsoße

5,50 €

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

**Mousse von der Williams-Christ-Brine**  
an Schokoladensabayon

5,50 €

**Heißer Apfelstrudel**  
Vanilleeis - Schlagsahne

4,50 €

**Dessertbuffet**

7,50 €

**Dessert-Teller**

z. B.

*weißes und dunkles Schokoladen-Mousse*

*Himbeersorbet*

*Grand Marnierparfait*

*an ihren Soßen*

6,90 €



HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

## **Menü Beispiele**

### **Menü 1**

*Kartoffelcremesuppe  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln*

~~~

*Rinderbraten mit Burgunder-Soße  
gefülltes Schweinefilet  
mit einer mediterranen Füllung  
Weinbrand-Soße*

Superior

*Bayerische Vanillecreme  
Himbeermark*

26,50 €

### **Menü 2**

*Variation von der Räucherforelle*

~~~

*Roastbeef rosa gebraten  
Portweinjus  
Schweinefilet St. Petersburg  
Champignons – Pfifferlinge in Rosmarinrahm*

~~~

*Vanilleeis  
frische Früchte– Weinschaum-Soße*

33,10 €

### **Menü 3**

*Hochzeitssuppe*

~~~

*Tafelspitz  
Wurzelgemüse  
mit grüner Soße – Sahnemeerrettich  
verschiedene Rohkostsalate*

~~~

*Gefüllter Schweinerückenbraten  
mit mediterranen Füllung  
rosa Pfeffersoße  
Braten von der Putenbrust  
Champignons in Estragon-Schaum*

~~~

*Vanilleeis  
heiße Schattenmorellen*

33,70 €

### **Menü 4**

*Variation von Lachs – Zander  
im Frühlingsrollenteig*

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

~~~

*Filetplatte St. Erasmus  
Rinder – Schweinefilet  
an ihren Soßen*

~~~

*Parfaitvariation*

35,50 €



## **Menü 5**

*Kleiner Vorspeisenteller  
verschiedene Fisch oder Terrinen  
Anti Pasti*

~~~

*Weißes Tomatensüppchen  
Kirschtomaten – Basilikum  
abgeschmeckt mit Gin*

~~~

*Roastbeef mit Pfeffersoße  
Kalbshüfte getrüffelte Kartoffel – Lauchsoße*

~~~

*Dessertvariation St. Erasmus*

41,80 €

## **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**

*Vorspeisen-Buffer*

~~~

*Filetplatte St. Erasmus  
Rinder – Schweinefilet an ihren Soßen*

~~~

*Bayrische Orangencreme*

★ 38,00 € ★  
Superior

## **Menü 8**

*Doppelte Kraftbrühe  
abgeschmeckt mit Sherry*

~~~

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

~~~

*Mangosorbet*

HOTEL · RESTAURANT · BIERSTUBE · WELLNESS

*Rücken vom Hirschkalb  
Wildrahmsöße*

~~~

*Dessertvariation St. Erasmus*

47,90 €