

# Schlosshotel Eyba

## Menüvorschläge

### Menü „Schlosszauber“

Türmchen von Tomate und Mozzarella mit Rucolapesto und gerösteten Weißbrotscheiben

Rehmedaillons mit Rotweinsauce und Trüffeltortellini

Pflaumen-Nuss-Trifle

Für 35,00 Euro

### Menü „Hochzeit“

Hochzeitssuppe

Entenbrust mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl

Erdbeersalat mit Vanilleeis und Sahne

Für 29,00 Euro

### **Menü „Hofgarten“**

Traubensalat mit Nussdressing und Speck

Karotten-Ingwersüppchen

Rumpsteak mit Granatapfeloße und Rosmarinkartoffeln

Frischkäsecharlotte mit Kirschen

Für 39,00 Euro

### **Menü „Eyba“**

Salat von gedämpftem Gemüse mit Ziegenkäsenocken

Broccoli-Meerrettich-Schaumsuppe

gekräutertes Schweinefilet mit gebratenen Zucchini und Bandnudeln

Joghurt-Panna Cotta mit Erdbeeren

Für 35,00 Euro

### **Menü „Schlossbrise“**

Crispinis mit Tomate und Ziegenkäse

Wildlachsfilet mit Sesam auf Wok Gemüse und Basmatireis

oder

Provenzalisches Gulasch mit Rosmarinkartoffeln

„Schlosszauber“

(süße Kleinigkeiten aus der Schlossküche)

Für 28,00 Euro

### **Menü „Luther“**

Kräuter-Panna Cotta mit Garnelenspieß

Steinpilzessenz mit Wildkräutern

Forelle aus dem Ofen mit Fenchel-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin

Oder

Lammfilet und Bohnen auf Safranpüree

Mousse au Chocolate

Für 37,00 Euro

### **Menü „vegetarisch“**

hausgemachte Variation von Anti Pasti

Lauchcremesüppchen

Reis Pilaw mit geröstetem Gemüse

und Tomaten-Salsa

oder

überbackene Crespelle mit Waldpilzfüllung

Joghurtcreme mit Limetten-Honig-Topping

Für 28,00 Euro