



# Menü Vorschläge 2020

Hotel - Restaurant  
Drahthammer Schloß'l  
Drahthammerstraße 30 | D-92224 Amberg  
Telefon: +49 (0)9621 / 7030  
Telefax: +49 (0)9621 / 88424  
E-Mail: [info@drahtammerschloessl.de](mailto:info@drahtammerschloessl.de)  
Internet: [www.drahtammerschloessl.de](http://www.drahtammerschloessl.de)

## Verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unseren Menü Vorschlägen, die wir mit Liebe und viel Zeit zum Detail für Sie kreiert haben.

### *Gerne laden wir Sie auf eine kulinarische Reise in die Kochkunst ein*

Unser Küchenteam kreiert für jede Personenanzahl - privat oder geschäftlich - ein zauberhaftes Menü. Besonderes Augenmerk legt das Drahthammer-Küchenteam dabei auf die Harmonie der Speisen. Für uns bedeutet Kochen, aus einzelnen Zutaten ein harmonisches Gericht zu zaubern. Dazu gehört auch der Qualitätsanspruch, dass ein jedes Produkt gemäß seinen Eigenschaften auf den Punkt genau zubereitet, gebraten oder gegart wird, um es dann zum perfekten Zeitpunkt anzurichten. In unserer Küche werden darum nur hochwertige, vorzugsweise aus der Region stammende Produkte, sowie Produkte zum Teil aus Übersee, die bei uns nicht erhältlich sind, verarbeitet. Die Sorgfalt in der Vor- und Zubereitung, die Freude am Ausprobieren von neuen Menükreationen und das hohe Qualitätsdenken zeichnen unser langjähriges Team ebenfalls aus.

### *"...Kochen ist Kunst und harte Arbeit zugleich"*

Frau Michel-Trettenbach, die Chefin des Hauses, steht Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite, dass Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

**Gerne dürfen Sie einzelne Gerichte unter den Menüs tauschen und sich Ihr „eigenes“ Menü zusammenstellen.**

Familie Michel-Trettenbach & Küchenchefin Frau Shefer  
mit dem gesamten Drahthammer-Küchenteam.

## Menü 1

*Crottin de Chavingol im Kataifiteig mit zweierlei Rote Beete,  
Walnussknusperbrot & marinierten Babyleafesalat*

\*\*\*

*gebratener Kalbsrücken mit Pankohaube, Kartoffel-  
Schnittlauchsnitte, tournierten Gemüse & Kräuter-  
Seitlingssauce*

\*\*\*

*Cremé Brûlée von der Madagaskar Vanille mit Himbeersorbet,  
Erdbeerculio & frischen Beeren*

*Menüpreis pro Person € 46,50*

## Menü 2

*Kresseschaumsuppe mit Bruschetta von der geräucherten  
Paprika*

*\*\*\**

*mit Trüffel gefüllte Brust vom schwarzen Huhn auf  
Pastinakengemüse, grünen Spargel & Rotweinsauce*

*\*\*\**

*lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern, Vanilleeis,  
Himbeerculio & frischen Beeren*

*Menüpreis pro Person € 34,50*

## Menü 3

Anti-Pasti Vorspeisenvariation bestehend aus :

*Parmaschinken-Mozzarellazigarre mit Basilikumpesto,  
Championnongemüse mit Fetakäse gratiniert, Bruschetta von der  
Tomate mit Parmigiano Reggiano, gebratene Zucchini &  
marinierter Rucola*

\*\*\*

*Pimientos del Pequillo cremesuppe mit knuspriger  
Avocadopraline*

\*\*\*

*gebratene Medaillons vom Ibericoschweinefilet auf  
gebackenem Süßkartoffelfloß, Erbsenpüree, tourniertes  
Gemüse & Madeirasauce*

\*\*\*

*Passionsfruchttartalette mit weißes Schokoladen-Chillieis,  
Himbeerculio & frische Beeren*

**Menüpreis pro Person € 48,00**

## Menü 4

zweierlei vom Lachs:

Lachsfilet im Kataifiteig mit gebeiztes Tatar, Paprikacreme,  
marinierter Gurke & Wasabi

\*\*\*

Schwarzwurzelcremesuppe mit Bauernbrot Speck-  
Zwiebelschnecke

\*\*\*

Argentinisches Rinderfilet mit knusprigen lila  
Kartoffelmousseline, Karottenspaghetti, grünen Spargel &  
Kardamon-Portweinsauce

\*\*\*

Mille Feuille mit Joghurtmousse, frischen Beeren & Limetten-  
Minzsorbet

**Menüpreis pro Person € 56,00**

## Menü 5

*Lauchcremesuppe mit eigenem Kartoffelkern &  
Trüffeloccacia*

\*\*\*

*gebratenes Zanderfilet in der Knusperschale mit  
Parmesanrisotto, Parisergemüse, Wildreisknusperigel &  
Zitronengras-Safransauce*

\*\*\*

*dreierlei Schokoladenmousse mit eigener Zigarre, frischen  
Beeren & Cassissorbet*

*Menüpreis pro Person € 37,50*

## Menü 6

*Ochsenschwanzconsommé mit eigenen Gelee, Ravioli & Perlgemüse*

*\*\*\**

*gebratenes Schweinefilet mit hausgemachten Schupfnudeln, Champingonsauce & buntes Gemüse*

*\*\*\**

*glasierter Apfelstrudel mit Vanilleeis, Zimtschaum & frischen Beeren*

***Menüpreis pro Person € 37,50***



## Mitternachtsgerichte

*Gulaschsuppe mit Holzofenbrot*

*pro Person € 5,00*

*Saure Bratwürste mit Semmeln*

*pro Person € 4,50*

*französische Käseauswahl mit Feigensenf & Weintrauben*

*pro Person € 5,50*

*Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich*

*pro Person € 5,50*

## Fingerfood / Empfang

*cremiges Kalbstatar auf Brioche*

*pro Person € 4,00*

*mariniertes Roastbeef auf Cocktailsauce & Dotsch*

*pro Person € 4,50*

*Parmaschinken-Olivenspieß*

*pro Person € 4,00*

*gebratene Garnele auf Guacamole*

*pro Person € 4,50*

*Geflügelleberpraline im Walnussbriochemantel*

*pro Person € 4,00*

*Zwiebelkuchen mit Schnittlauch-Crème Fraîche*

*pro Person € 4,00*

*Gurkenkaltschale mit Räucherlachs im Crépemantel*

*pro Person € 4,50*

*Ziegenkäse Cake Pop mit Apfel & Roter Beete*

*pro Person € 4,50*

## Saisonale Vielfalt

*Frühlingsmenüvorschläge April bis Juni*

### Vorspeisen

*lauwarmer Salat vom weißen & grünen Spargel mit  
Tomatenconcassé, gebackenen Mozzarella & marinierten  
Rucolasalat*

*panierte weiße Spargelspitzen mit Räucherlachstatar,  
Kartoffelschaum & glasierte Kirschtomaten*

### Suppen

*Spargelcremesuppe mit eigener Einlage & Schnittlauch*

*Bärlauchcremesuppe mit Zwiebel-Schinkengebäck &  
Safranschaum*

*Spinatcremesuppe mit Bruschetta von der Tomate & Fetakäse*

*Brennesselcremesuppe mit Kräuter-Weinbergschnecken &  
Knoblauchbaguette*

*Geflügelconsommé mit Crepeschnecken & Gemüsebrunoise*

## Fleisch

*½ Pfund deutscher Spargel mit Kalbschnitzel, Drillinge & hausgemachte Sauce Hollandaise*

*gebratenes Schweinefilet mit Kartoffelgratin, Morchelsauce & Spargelgemüse*

*Argentinisches Rumpsteak mit Süßkartoffel im Ofen gegart, gegrillter grüner Spargel & Sauce Béranaise*

## Fisch

*gebratenes Zanderfilet mit Risotto vom Babyspinat, Gemüsejulienne & schwarze Knoblauchsauce*

*Lachsfilet mit Zitonen-Panierkruste, hausgemachte Safrantagliolini, Babygemüse & Bärlauchsauce*

*Seezunge mit Kartoffel-Zwiebelmousseline, Erbsen-Wasabipüree, Babygemüse & Pimentos del pequillosauce*

## Dessert

*marinierte Erdbeeren mit gebackenem Vanilleeis & Minze*

*Erdbeer-Rhababerkompott mit Orangen-Topfeneis &  
Himbeercrunch*

*Spargel Crémé Brûlée mit Erdbeersorbet, kandierte Mandel &  
frischen Beeren*

*Himbeertartalette mit Zartbitter Schokoladen-Minzeis &  
Joghurtcreme*

## Saisonale Vielfalt

*Sommermenüvorschläge Juni bis September*

### Vorspeisen

*Büffelmozzarella mit Tomatensorbet, Basilikumpesto,  
Rucolasalat & 25 jährigen Balsamico*

*rosa gebratenes Argentinisches Rumpsteak mit Aiolicreme,  
marinierter Rucolasalat & Parmigiano Reggiano*

*Thunfischfilet medium gegart im Sesammantel mit asiatischen  
Glasnudelsalat, Wasabicreme & Yuzukaviar*

### Suppen

*Gurkenkaltschale mit gebratener Räucherlachs-  
Tramezzinischnitte*

*Pfifferlingscrèmesuppe mit Frischkäsepraline & Tomatenflocken*

*Tomatenessenz mit Basilikum-Griessnockerl & Gemüseperlen*

## Fleisch

*gebratenes Argentinisches Rinderfilet an Ziegenkäse gefüllte Rote Beetegnocchis, Zwiebelpüree, Wildbrokkoli, Portweinsauce & Langpfefferschaum*

*mit Steinpilze gefüllter Kalbsrücken an hausgemachten bunten Tagliolinest, tourniertes Gemüse & Kräuterrahmsauce*

*Perlhuhnbrust im Parmaschinkenmantel mit Frühlingszwiebelrisotto, Parmesanchip, gelbe Zucchini & getrockneter Tomatensauce*

## Fisch

*gebratener Loup de Mer mit Grillgemüse, Kräuterreisnudeln, Basilikumsauce & Zitronenreduktion*

*dreierlei von der Black Tiger Riesengarnele mit gebratenen Polentawürfeln, schwarzer Knoblauch, Paprikapüree, Kaiserschotengemüse & Passionsfruchtjus*

*gebratener Saibling von Fischzucht Jenke mit Petersilienwurzelpüree, Tliti Nudeln, Babyfenchel, Gurkengel & Noilly Pratsauce*

## Dessert

*Rosmarin Crémé Brûlé mit Pfirsichsorbet, Hippenknusper & frische Beeren*

*Limettentartelette mit Baiserhaube, Himbeerculio Joghurt-Minzeis & frische Beeren*

*Ananascarpaccio mit Kokosnussmousse, Himbeersorbet & frische Beeren*

## Saisonale Vielfalt

*Wintermenüvorschläge Oktober bis Dezember*

### Vorspeise

*rosa gebratener Hirschrücken mit Kürbischutney, Maronenpüree,  
Pistazienschwamm & Granatapfel*

*gebackene Ziegenkäsepraline mit Apfel-Walnusschutney, Rote  
Beetebrot & Feigensenf*

*gefüllte Wachtelbrust auf Pastinakengemüse,  
Pinienkernknusperbrot, marinierten Cranberries & Orangen-  
Buttermilchschaum*

### Suppe

*Maronen-Baileyscrèmesuppe mit Kaffeemadlines*

*Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Öl & gebackenen Paprika-  
Ingwertaschen*

*Geflügelconsommé mit Flädle, Hackbällchen & Gemüserauten*



## Fleisch

*gebratene Barbarie Entenbrust a la orange mit gefüllten  
Dauphinebällchen & tourniertes Gemüse*

*Hirschrücken mit Süßkartoffelgratin, Wildbrokkoli &  
Preiselbeersauce*

*Fasanenbrust im Speckmantel mit Kartoffel-Selleriepüree,  
Rosenkohl & Rotweinsauce*

## Fisch

*gebratener Skrei mit Venererisotto, Erbsenpüree, tounierter  
Karotte & Safran-Anissauce*

*Loup de Mer an Kartoffelgnocchi mit Orangenabrieb, sous vide  
gegarten Fenchel & Bergpfeffersauce*

*Rotbarbe auf Gemüseravioli mit Pimentos del pequillopüree ,  
Babygemüse & Petersiliensauce*

## Dessert

*Zimt Creme Brûlée mit Orangeneis & Schokoladenknusper*

*lauwarmer Schokoladen-Spekulatiuskuchen mit flüssigem Kern,  
hausgemachtes Vanilleeis & frische Beeren*

*Dattelstrudel im Blätterteig mit Kaffee-Milcheis, kandierte  
Pistazien & marinierte Orangenfilets*