



Menü Vorschläge 2021

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

Menüvorschlag 1

*Crottin de Chavignol im Kataifi-Teig
mit zweierlei Rote Beete, Walnussknusperbrot
& marinierten Babyleaf Salat*

*gebratener Kalbsrücken
mit Kräuterhaube, Kartoffel-Schnittlauchsnitte,
tournierten Gemüse & Pilzrahmsauce*

*Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille
mit Himbeere Sorbet, Mango-Coulis & frischen Beeren*

Menüpreis pro Person € 45,50

Menüvorschlag 2

*Kresseschaumsuppe
mit Bruschetta von der geräucherten Paprika*

*mit Trüffel gefüllte Brust vom schwarzen Huhn
auf Pastinaken-Gemüse, grünen Spargel & Rotweinsauce*

*lauwarmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, Vanilleeis, Himbeer-Coulis
& frischen Beeren*

Menüpreis pro Person € 34,50

Menüvorschlag 3

*Antipasti Vorspeisenvariation bestehend aus:
Parmaschinken-Mozzarellazigarre mit Basilikum Pesto,
Champignon mit Fetakäse gratiniert,
Bruschetta von der Tomate mit Parmigiano Reggiano,
gebratene Zucchini & marinierten Rucola*

*pimiento del piquillo Crèmesuppe
mit knuspriger Avocado-Praline*

*gebratene Medaillons vom Iberico Schweinefilet
auf gebackenen Süßkartoffeln, Erbsenpüree,
tournierten Gemüse & Madeirasauce*

*Passionsfrucht Tartelette
mit Schokoladen-Chilieis, Himbeer-Coulis & frischen Beeren*

Menüpreis pro Person € 48,00

Menüvorschlag 4

*zweierlei vom Lachs:
Lachsfilet im Kataifi-Teig mit gebeiztem Tatar,
Paprikacrème, marinierter Gurke & Wasabi*

*Schwarzwurzelcrèmesuppe
mit Bauernbrot & Speck-Zwiebelschnecke*

*Argentinisches Rinderfilet
mit knusprigen lila Kartoffel-Mousseline, Karottenspaghetti,
grünen Spargel & Kardamom-Portweinsauce*

*Mille-feuille
mit Joghurtmousse, frischen Beeren
& Limetten-Minze-Sorbet*

Menüpreis pro Person € 56,00

Menüvorschlag 5

*Lauchcrèmesuppe
mit eigenem Kartoffelkern & Trüffel-Focaccia*

*in der Knusperschale gebratenes Zanderfilet
mit Parmesan-Risotto, Pariser-Gemüse,
Wildreis-Knusperigel & Zitronengras-Safransauce*

*dreierlei Schokoladenmousse
mit eigener Zigarre, frischen Beeren & Cassis Sorbet*

Menüpreis pro Person € 37,50

Menüvorschlag 6

Ochsenschwanz Consommé
mit eigenem Gelee, Ravioli & Perlgemüse

gebratenes Schweinefilet
mit hausgemachten Schupfnudeln, Champignonsauce
& bunten Gemüse

glasierter Apfelstrudel
mit Vanilleeis, Zimtschaum & frischen Beeren

Menüpreis pro Person € 37,50

Menüvorschlag 7

*geräucherte Tofu Frühlingsrolle
mit Mango-Chili-Chutney & mariniertem Salat*

*Papayacrèmesuppe
mit Puten-Teriyaki-Spieß*

*gebratenes Lachsfilet
mit Zitronenkruste, Violin Reis & Pak Choi*

*Nashi-Birnen-Sorbet
mit Portweinschokokuchen & Walnuss Crunch*

Menüpreis pro Person € 47,00

Menüvorschlag 8

*gebeizte Lachsstücke im Kartoffelnest
an Avocado & Limetten Kaviar*

*Kresseschaumsuppe
mit geräucherter Paprika Bruschetta*

*gefüllte Maishähnchenbrust
mit Pastinaken-Gemüse, grünem Spargel
& knusprigen Wan-Tan-Taschen an Barrel-Bourbon Sauce*

*Schokoladenmousse
mit Himbeerkern & Pistazienschwamm*

Menüpreis pro Person € 50,00

Menüvorschlag 9

Ziegenkäse
mit Walnusskruste, Rapunzel Salat
& Honig-Vinaigrette

Spinatcrèmesuppe
mit Ricotta Tortellini & Gemüseperlen

im Nussbutter gebratener Kalbsrücken
mit Flor de Sal, Kartoffel-Schnittlauchsnitte
& Portweinsauce

Schokoladenkuchen „medium“
mit Tonka Bohneneis, Himbeer-Coulis & frischen Beeren

Menüpreis pro Person € 53,00

Menüvorschlag 10

*gebeiztes Saiblings Tatar
mit Fenchel-Safranbrot, marinierten Gurken
& Yuzu Kaviar*

*Schwarzwurzelcrèmesuppe
mit Schnittlauchschaum & Mandel Grissini*

*rosa gebratener Rinderrücken
mit zweierlei Kartoffelgratin, Wildbrokkoli
& Madeirasauce*

*Joghurtmousse
auf Cookie Crunch mit Feige-Honig-Sorbet*

Menüpreis pro Person € 52,00

Menüvorschlag 11

*gebackene Avocado
mit pochierten Ei, Karottenbrot & Iberico-Schinken*

*Spargelcrèmesuppe
mit paniertem Spargel & Schnittlauch Pesto*

*Lammrücken
mit gefüllter Zucchini-Blüte,
Auberginen Tatar & eigener Jus*

*Rhabarber-Erdbeerkompott
mit Joghurteis & Baiser*

Menüpreis pro Person € 48,00

Menüvorschlag 12

Büffelmozzarella
mit Tomaten Sorbet, Basilikum Pesto & Focaccia-Brot

gebratenes Zanderfilet
mit schwarzem Knoblauch-Risotto,
gefüllte pimiento del piquillo & Petersiliensauce

Pfirsich Tartelette
mit Vanilleknusper & Rosmarineis

Menüpreis pro Person € 43,50

Bayerischer Menüvorschlag 1

*Feldsalat
mit Speck & Croûtons*

*Rinder Consommé
mit Leberknödel & Gemüse-Brunoise*

*Spanferkelrücken
mit Kartoffelknödel & Wurzelgemüse*

*Kaiserschmarrn
mit Apfelkompott & Vanilleeis*

Menüpreis pro Person € 45,00

*Bayerischer
Menüvorschlag 2*

*Kartoffellauchcrèmesuppe
mit Bauernbrotspeckschnitte*

*gebratene Entenbrust
mit Kartoffelgratin, Blaukraut & Preiselbeersauce*

*Himbeerragout
mit Vanilleeis*

Menüpreis pro Person € 36,50

Fingerfood | Empfang

*cremigtes 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 Crêpemantel
pro Person € 4,50*

*Ziegenkäse Cake Pop mit Apfel & Roter Beete
pro Person € 4,50*

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*

*hausgemachter Flammkuchen mit Speck & Zwiebel
pro Person € 7,50*

*hausgemachter Flammkuchen mit Lachs & Lauch
pro Person € 9,50*

*hausgemachter Flammkuchen mit
getrockneten Tomaten & Mozzarella
pro Person € 9,50*