



# *Hotel Schloß Tremsbüttel*

tagen · feiern · wohlfühlen

## Menüvorschläge für unsere Arrangements

- 2020 -



# *Hotel Schloß Tremsbüttel*

tagen · feiern · wohlfühlen

## Vorspeisen

Ceviche vom Saibling  
mit Mango, Lauch, Rettich und Wasabischaum

\* \* \*

Gebratene Jakobsmuschel mit Pancetta, Karamellapfel,  
Safranschaum und kleinem Salat

\* \* \*

Garnelen mit Ingwer, Thymian,  
Kräuterschmand und Ratatouillesalat

\* \* \*

Warm geräucherter Pfefferlachs  
auf asiatischem Rohkostsalat mit Sesam und Koriander

\* \* \*

Rindercarpaccio mit Pommery-Senf, Pinienkernen  
und gehobeltem Parmesan

\* \* \*

Vitello Tonnato mit Champagnerlinsen

\* \* \*

„Panzanella“ – italienischer Brotsalat  
mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Parma Schinken  
*auch vegetarisch möglich*

\* \* \*

Gemischte Blattsalate der Saison mit Balsamicovinaigrette  
und gehobeltem Parmesan  
*vegetarisch*



# *Hotel Schloß Tremsbüttel*

tagen · feiern · wohlfühlen

## Suppen

Tomatencrèmesuppe  
mit gebratenem Perlhuhnfilet

\* \* \*

Curry-Linsen-Süppchen  
mit Tandoori-Huhn

\* \* \*

Kräuterschaumsuppe  
mit Gartenkresse

\* \* \*

Kokos-Zitronengrassuppe  
mit Garnelenspieß

\* \* \*

Klassische Hummersuppe  
(+ 5,00 €)

\* \* \*

Spargelschaumsuppe  
(im Mai/Juni)

\* \* \*

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl  
(Herbst/Winter)



# *Hotel Schloß Tremsbüttel*

tagen · feiern · wohlfühlen

## Hauptgänge

Rinderfiletsteak mit Rotweinschalotten, Gemüse der Saison,  
Jus und Dauphine Kartoffeln  
(+ 5,00 €)

\* \* \*

Entenbrust „nach Art des Direktors“ mit Schokoladen-Pfeffersauce,  
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

\* \* \*

Rinderbäckchen geschmort  
mit Blattspinat und Sellerie-Kartoffelstampf

\* \* \*

Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Kräutersauce,  
Saisongemüse und Drillingen

\* \* \*

Loup de mer mit Nicoisegemüse und Polentahalbmonden

\* \* \*

Vegane Schloßbowl  
mit Mango, Avocado, Pak Choi, Koriander,  
Basmatireis und Ingwer



# *Hotel Schloß Tremsbüttel*

tagen · feiern · wohlfühlen

## Desserts

Quarkmousse mit Beerenkompott  
und Mango-Passionsfruchtsorbet

\* \* \*

Schokoladenvariation:  
Brownie, dunkle Mousse und weißes Schokoladenparfait

\* \* \*

Zitronentarte mit Baiser, Himbeerragout  
und Pistazieneis

\* \* \*

Karamellisiertes Limonenparfait  
auf Ananascarpaccio

\* \* \*

Panna Cotta mit Cassissorbet  
und saisonalen Früchten

\* \* \*

Käseauswahl vom Brett  
mit Feigensenf und Walnussbrot