

# Menüvorschläge



## Hövelmann's Restaurant & Hotel

Markt 31-33 46509 Xanten Tel. 02801/71818

[info@hotel-hoevermann.de](mailto:info@hotel-hoevermann.de)



Sehr geehrter Gast,

in dieser Mappe finden Sie unsere Menüvorschläge.

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack aus.

Gerne stellen wir auch in einem persönlichen Gespräch ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen oder nach den Saisonzeiten zusammen.

Vorschlag 1

*Rinderbouillon mit Eierstich und Markklößchen*

★ ★ ★

*Schweinerückensteak in der Senfkruste,  
Bohnenbündchen und Schmörkes*

★ ★ ★

*Vanilleeis mit heißen Kirschen*

24,90 Euro

Vorschlag 2

*Kartoffelrahmsuppe mit Lauch*

★ ★ ★

*Maispouardenbrust mit Kräuter-Olivenöl,  
Ofengemüse und Schmörkes*

★ ★ ★

*Fruchtgrütze mit Vanilleeis*

25,90 Euro

Vorschlag 3

*Champagne-Senfsüppchen mit Lachsstreifen*

★ ★ ★

*Schweinefilet im Speckmantel,  
Lauchgemüse und Schmörkes*

★ ★ ★

*Niederrheinische Herrencreme*

28,90 Euro

Vorschlag 4

*Warmer Ziegenkäse mit Honig und Nüssen*

\*\*\*

*Zanderfilet – auf der Haut gebraten,  
Rahmsauerkraut und Schmörkes*

\*\*\*

*Panna Cotta auf Fruchtmark*

33,90 Euro

Vorschlag 5

*Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan*

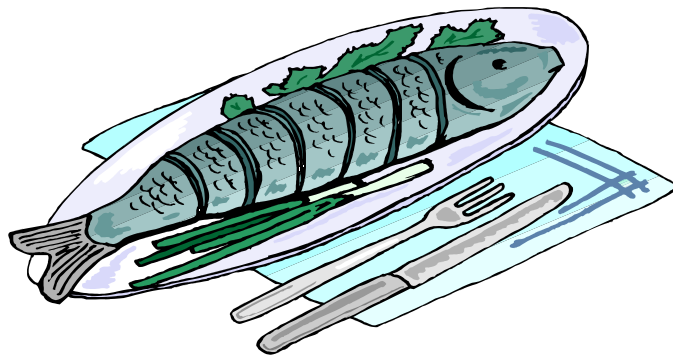
\*\*\*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Balsamicojus  
Pastinaken und Karotten, Kartoffelrösti*

\*\*\*

*Prosecco-Beerensüppchen mit Zitronensorbet*

37,90 Euro



Vorschlag 6

*Rapunzelsalat mit gebratener Entenleber und Apfelspalten*

\*\*\*

*Roastbeef – am Stück gebraten*

*Sc. Béarnaise,*

*Gemüsekörbchen und Gratinkartoffeln*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat*

*42,90 Euro*

Vorschlag 7

*Räucherlachs im Kräuter-Crêpes*

\*\*\*

*Saltimbocca vom Seeteufel,*

*Ratatouille und Kräuterkartoffeln*

\*\*\*

*Grand Marnier-Eisparfait mit Zwergorangenkompott*

*39,90 Euro*

Vorschlag 8

*Warmer Stremel Lachs auf süß-sauren Berglinsen*

\*\*\*

*Kalbsrücken – am Stück gebraten auf Rotweinjus,  
Kaiserschoten, Fingerkarotten und Gratin-Kartoffeln*

\*\*\*

*Crème Brûlée*

*44,90 Euro*

## *Galamenü "Hövelmann's"*

*(ab 10 Personen)*

*Winzersekt/ Cassis/Johannisbeere*



*Hummer/Berglinsen/ weißer Balsamico*



*Seeteufel /Pommerysenf/Schlagrahm*



*Wachtelbrust/Trüffel/Porto/Himbeere*



*Sorbet/Limette/Minze*



*Rinderfilet/Garnele/Madiran*



*Taleggio/Birne/Pumpernickel*



*gekochte Sahne/Strohrum/Erdbeere/Basilikum*



*Kaffee/Espresso/Cappuccino*



*99,00 Euro*

Zusätzliche Gänge (als Baustein zum 3 Gangmenue)

Suppen im Menü

<i>Tomatencremesuppe mit Gin</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Kartoffelcremesuppe mit Lauch</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Champagne-Senfsüppchen mit Lachs</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Brokkolicremesuppe mit Mandeln</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Gemüsecremesuppe mit Muscheln</i>	<i>4.50 Euro</i>
<i>Rinderbouillon mit Kräutern</i>	<i>4.90 Euro</i>
<i>Klare Fischsuppe mit Safran</i>	<i>7.50 Euro</i>
<i>Zwiebelsuppe mit Cognac</i>	<i>4.50 Euro</i>

Warme Zwischengerichte im Menü

<i>St. Pierre auf sautierten Pilzen</i>	<i>11.00 Euro</i>
<i>Lachsschnitte auf Safransauce</i>	<i>11.00 Euro</i>
<i>Dorade royal auf Schalottenbutter</i>	<i>9.50 Euro</i>
<i>Seeteufel im Speckmantel</i>	<i>15.00 Euro</i>
<i>Zanderfilet auf Rahmsauerkraut</i>	<i>11.50 Euro</i>
<i>Steinbutt im Wurzelsud</i>	<i>18.00Euro</i>
<i>Loup de Mer auf Fenchel</i>	<i>11.50 Euro</i>
<i>Kaninchenrücken in Himbeerjus</i>	<i>11.50 Euro</i>
<i>Gefüllte Poulardenbrust auf Morchelrahm</i>	<i>11.50 Euro</i>
<i>Wachtelbrust mit gebratenen Austernpilzen</i>	<i>10.50 Euro</i>