

# 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 Saisonzeiten zusammen.

Andreas Scholz und Team

## Vorschlag 1

*Rinderbouillon mit Kräutern*

★ ★ ★

*Schweinerückensteak in der Senfkruste  
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln*

★ ★ ★

*Vanilleeis mit heißen Kirschen*

22.90 Euro

## Vorschlag 2

*Kartoffelrahmsuppe mit Lauch*

★ ★ ★

*Maispoulardenbrust auf Schnittlauchsahne,  
dazu buntes Gemüse und Butterkartoffeln*

★ ★ ★

*Fruchtgrütze mit Vanilleeis*

20.90 Euro

## Vorschlag 3

*Champagne-Senfsüppchen mit Lachs*

★ ★ ★

*Schweinefilet im Kräutermantel  
mit Lauchgemüse und Risoleekartoffeln*

★ ★ ★

*Marinierte Früchte (nach Saison)*

*mit Vanilleeis*

26.90 Euro

Vorschlag 4

*Feldsalat mit gebratenen Austernpilzen*

\*\*\*

*Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
mit Risoleekartoffeln*

\*\*\*

*Panna Cotta auf Fruchtmark*

32.90 Euro

Vorschlag 5

*Königscrevetten in Orangenvinaigrette*

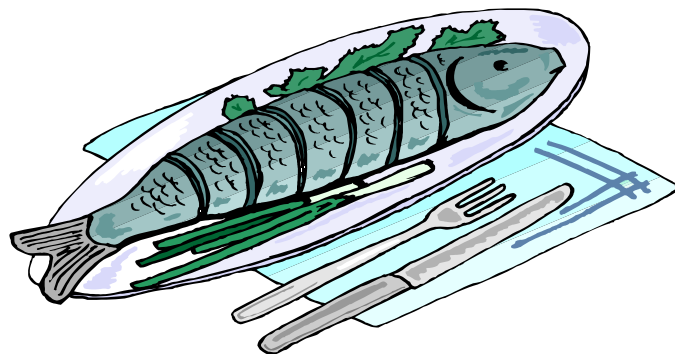
\*\*\*

*Barbarie-Entenbrust  
auf Wiesenchampignon-Lauchgemüse,  
dazu Schupfnudeln*

\*\*\*

*Süppchen von frischen Beeren (Juni-September)*

32.90 Euro



Vorschlag 6

*Variation vom Schottischen Lachs*

\*\*\*

*Rinderlende am Stück gebraten  
auf Rotweinsauce,  
dazu Gemüsekörbchen und Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat*

40.90 Euro

Vorschlag 7

*Lammschinken mit Kartoffel-Champignonsalat*

\*\*\*

*Seeteufel im Speckmantel  
mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln*

\*\*\*

*Zwergorangenparfait mit eigenem Kompott*

39.90 Euro

Vorschlag 8

*Räucherlachs im Crepesmantel*

\*\*\*

*Kalbsrücken auf Waldpilzen  
mit Kaiserschoten, Karotten und Macaire-Kartoffeln*

\*\*\*

*Creme Caramel*

40.90 Euro

## Spargel Menu

*Spargelcremesuppe „Chantilly“*

★ ★ ★

*Portion frischer Stangenspargel  
mit Kochschinken oder Schweineschnitzel oder Lachsmedaillon,  
dazu servieren wir zerlassene Butter, Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln*

★ ★ ★

*Niederrheinische Herrencreme*

*pro Person 26,90*

*(Preis von 2018  
unter Vorbehalt)*