

# „WALDHOTEL ESKESHOF“

Menüvorschläge

Sehr geehrte Damen, sehr geehrte Herren,  
wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl interessanter  
Speisenvorschläge präsentieren zu dürfen.

Alle Menübestände sind Ihren Wünschen  
entsprechend variabel. Bei fachlichen Fragen  
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, daß die folgenden Vorschläge  
zur Erstellung eines *einheitlichen* Menüs  
vorgesehen wurden.

Für die Erstellung einer kleinen Speisenauswahl  
mit verschiedenen Gerichten zur Wahl bitten  
wir eine kurze Rücksprache mit unseren  
Mitarbeitern.

Wir sind Ihnen gerne behilflich.

Ihr Team vom

„Waldhotel Eskeshof“

## VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Gourmetatjesfilet auf Vollkornbrot mit Zwiebelringen	5,10 €
Gemischter Salat mit Thunfisch	5,10 €
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	4,90 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	6,60 €
Hähnchencrossies mit grüner Soße, Toast und Butter	6,70 €
Bergische Reibekuchen mit Rauchlachs, Zwiebeln und frischer Gurke, dazu Sauerrahm	8,20 €
Feldsalat in Balsamicodressing mit Hähnchenbruststreifen <i>oder</i> Speckstippe (saisonal abhängig)	8,20 €
Tintenfischringe in Backteig mit Blattspinat und Sauce Aioli	8,90 €
Honigmelone mit Knochenschinken	8,90 €
Wildpastete mit Preiselbeeren und Kiwi	9,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, dazu Toast und Butter	9,90 €

Champignonköpfe „Port of ino“ mit Blattspinat gefüllt und Gorgonzolakäse überbacken, auf Minirösti	10,50 €
Crevettencoctail mit Melonenstücken und Grissini	10,70 €
Avocadohälften mit Crevetten und Cocktailsoße gefüllt	11,00 €
Seezungenröllchen in Chablis mit Scampis, dazu Champignons in Dillrahm und Reistimbale	12,30 €
Nordischer Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Matjesfilet, geräucherter Forelle, Crevetten, Toast und Butter	12,10 €

## SUPPEN

Hühnersuppe mit Gemüseeinlage	5,20 €
Rinderkraftbrühe „Art des Hauses“ mit Fleischbällchen und Eistich	5,20 €
Champignoncrèmesuppe	5,20 €
Broccolicrèmesuppe	5,20 €
Gurkencrèmesuppe mit Dillspitzen	5,20 €
Tomatencrèmesuppe „Toskana“ mit Sahnehaube	5,20 €
Ungarische Gulaschsuppe	5,20 €
Bergische Kartoffelsuppe	5,20 €
Gebundene Ochsenschwanzsuppe	5,20 €
Zwiebelsuppe „Französische Art“ mit Käsetoast überbacken	5,20 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesternstange	5,20 €
Fasanenkraftbrühe	5,40 €
Lothringer Schneckensuppe mit Kerbel	5,50 €
Helgoländer Hummersuppe	6,70 €

## HAUPTGÄNGE

Schweinerückensteak „Budapest“ mit pikanter Zigeunersauce, Ananas, Reis, Pommes frites und gemischtem Salateller	13,20 €
Poulardenbrustfilet „Gärtnerinart“ mit feiner Kräutersauce, verschiedenen Gemüsen, Reis und Salzkartoffeln	14,50 €
Rheinischer Sauerbraten mit Apfelmus, Preiselbeeren, Rotkraut und Kartoffelklößen	14,50 €
Geschneitzte Angussteakhüfte in Pfefferrahm- oder Zwiebelsauce, dazu Reis, Minirösti und verschiedene Gemüse	15,50 €
Schweinlendchen „Eskeshof“ am Stück gegart, auf Soßenspiegel angerichtet, mit Sauce Béarnaise, Rahm- und Madeira sauce, dazu verschiedene Gemüse und Macairekartoffeln	17,20 €
Rumpsteak „Du Chef“ mit Champignonköpfen auf Cognacrahmsauce, dazu verschiedene Gemüse und Mandelbällchen	17,50 €
Lachsfilet „Fischer's Fritz“ in Weißweinsauce, mit Garnelen, verschiedenen Gemüsen und Reis	17,50 €
Lammrückensteak „Provençale“ mit feiner Knoblauchkräutersauce, dazu verschiedene Gemüse und Kartoffelgratin	19,50 €

Entenbrustfilet „à l'Orange“ mit verschiedenen Gemüsen und Mandelbällchen	19,50 €
Schweinefilet medaillons „Försterinart“ mit Waldpilzen in Rahmsoße, dazu verschiedene Gemüse und Kartoffelkroketten	19,20 €
Schweinefilet medaillons „Café de Paris“ in einer feinen Crème-Fraîche-Kräutersoße, mit Miniröstli und Romanescuröschen, mit Sauce à la Hollandaise	19,20 €
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Weißweinsauce, dazu Miniröstli und gemischter Salateller	19,60 €
Seezungenfilets in Zitronensauce mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat	18,40 €
Kalbsrückensteak „Bombay“ mit Currysahnesauce, dazu Ananas, Pfirsich und Banane in Honig, Mango-Chutney und Reis	23,10 €
Rinderfiletbraten „Medium“ auf Madeira sauce, mit verschiedenen Gemüsen, Kartoffelkroketten und Sauce Béarnaise	23,50 €
Kalbsrückenbraten auf Estragonrahmsauce, mit verschiedenen Gemüsen und Mandelbällchen	25,50 €

Hirschrückenmedaillons „Baden-Baden“ 25,50 €  
mit Pfefferlingen in Rahmsoße,  
dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren,  
Prinzeßbohnen und Mandelbällchen

Kalbsfiletmedaillons „Lukullus“ 26,50 €  
mit feiner Morchelrahmsoße,  
Spargelspitzen, verschiedenen Gemüsen  
und Mandelbällchen

## DESSERT

Moccacrème	4,00 €
Mousse au chocolat auf Schattentorellen	5,10 €
Birne Helene auf Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	5,10 €
Weißer Mousse au chocolat auf Himbeeren	5,10 €
Pfirsich Melba auf Vanilleeis mit Erdbeersoße	5,10 €
Weinschaumcrème auf Zitroneneis	5,10 €
Obstsalat mit Maraschinlikör	5,50 €
Sabayon au Marsala auf Vanilleeis	5,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,50 €
Eisbecher „Schwarzwaldmädel“ mit Kirschen, Schokoladen- und Vanilleeis	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren oder Schokoladensoße	5,50 €

Tiramisuschnitte mit Crème-Baileys-Mousse	5,50 €
Feigen auf Walnußeis mit grünem Pfeffer und Crème fraîche	6,30 €
Eisörtchen „Eskeshof“ auf Dreisoßenspiegel	6,60 €
Dessertvariation „Eskeshof“	6,60 €
Eisbombe	6,60 €