Sporthotel ★★★★
Fuchsbachtal

Menüvorschläge

Anlässe gibt es genug. Ideen auch. Denn unsere Meisterköche entwickeln immer neue Menü-Kreationen, die jede Feier zu einem Festival für die Sinne erheben. Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen oder nutzen Sie unsere Menüvorschläge – diese Auswahl hilft Ihnen, Ihre Feier zu einem ganz besonderen kulinarischen Erlebnis zu machen.

Sporthotel Fuchsbachtal | Bergstraße 54 | 30890 Barsinghausen | Tel. +49 5105 776-0 | Fax +49 5105 776-333 | info@sporthotel-fuchsbachtal.de
Status: 01.01.2011

Menüvorschläge 3 Gänge

Niedersächsische Kartoffelsuppe mit Buttercroutons

***

Gefülltes Schweinefilet in Walnussbutter gebraten, leichte Senfjus,
Rahmwirsing und risolierte Kartoffeln

***

Karamellisierte Grießschnitte mit Fruchtmark

24,00 €

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

***

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsauce, frische Champignons,
Marktgemüse und Kartoffelbällchen

***

Hannöversche Welfencreme mit Sahne und Gebäck

25,50 €

Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
und gerösteten Pinienkernen

***

Lachswürfel und Riesengarnelen auf Rucola-Risotto
und Safran-Gemüsesauce

***

Orangenfilet-Terinette mit Kirschlikör und Erdbeereiscrème
Sahne und Gebäck

29,50 €

Menüvorschläge 4 Gänge

Edelfischterrine auf Zucchini-Carpaccio mit Himbeervinaigrette

***

Champagner-Senfsuppe mit Nudelteigtaschen

***

Barberie-Flugentenbrust an ihrer Sauce, Ragout von Wald- und Zuchtpilzen, bunter Gemüseflan und tournierte Kartoffeln

***

Mousse von brauner und weißer Schokolade mit frischen Früchten

34,50 €

Variation vom Norweger-Lachs mit seinem Kaviar und verschiedenen Saucen

***

Kremsuppe von frischen grünen Erbsen

***

Kalbsmedaillon im Blätterteig gebacken „Duxelles", Sauce Maltaise, glaciertes Marktgemüse und Mandelkroketten

***

Geeister Zitronenschaum mit karamellisierter Mango und Himbeermark

39,00 €

Warmer Salat von Wurzelgemüse mit Kaninchenfilet und Sherrydressing

***

Hummerkremsuppe mit Sahnehaube

***

Schweinefilet im Gemüsemantel und Putenmedaillons mit Speck umwickelt, Holländische Sauce und Rosmarinjus, saisonales Marktgemüse, Kartoffelplätzchen

***

Schokoladenssoufflé mit gebratener Grapefruit und Cassissorbet

41,50 €

Menüvorschläge 5 Gänge

Gebeizte Lammscheiben mit Pesto-Marinade und gehobeltem Tête de Moine
***

Zweifarbige Paprikasamtsuppe mit Kerbelklößchen
***

Zander und Wildreis im Brickteig gebacken auf Gemüsespaghettini
***

Gefüllter und gekräuterter Kalbsrücken, Steinpilzrahmsauce, saisonales Marktgemüse und Schupfnudeln
***

Gelierte Beeren der Saison auf Mascarpone-Honigcreme
mit Haselnusseiscrème

48,50 €

Rotes Meerbarbenfilet und grüner Spargel auf Safran-Gemüsegelee
***

Cappuccino von Pfifferlingen
***

Sektsorbet mit frischer Minze
***

Rinderfilet „Wellington" mit feiner Champignonduxelles umhüllt und in Blätterteig gebacken, Berner Sauce, sautierte Pilze, grillierte Tomaten und Marktgemüse, Kartoffelrösti
***

Gefüllter Pfirsich auf Mandelsabayon und Himbeerparfait

42,50 €

Sporthotel ★★★★ Fuchsbachtal

Leckere Vielfalt

Ideen für Ihr individuelles Menü

Vorspeisen

Edelfischterrine auf Zucchini-Carpaccio mit Himbeervinaigrette	5,20 €
Räucherlachstörtchen an feinen Blattsalaten mit Mostbrine-Erdnussöl-Dressing	6,20 €
Rotes Meerbarbenfilet und grüne Spargelspitzen auf Safrangelee	6,50 €
Saisonale Blattsalate in der Knusperschüssel mit einem Dressing Ihrer Wahl	5,80 €
Dazu empfehlen wir: Parmaschinken, Nordseekrabben, geröstete Poularden-bruststreifen, Bündner Fleisch oder gebratene Riesengarnelen je	2,80 €
Variation von luftgetrockneten Schinken und Salami an süßsauren Birnen oder Melonen	8,50 €
Antipasti, Spezialitäten aus Italien, eingelegtes Gemüse und Pilze sowie Parmaschinken, Tomate-Mozzarella mit Pesto und Garnelen	11,00 €
Variation vom Norweger-Lachs mit verschiedenen Saucen und seinem Kaviar	8,00 €
Labskausterrine mit Wachtelei und Rollmops vom Kabeljau	7,50 €
Gebratene Wachtelbrüstchen in Balsamicoglace auf Waldpilzsalat und feinem Frisée	8,90 €
Salat von Meeresfrüchten in der halben Avocado mit Orangenschmand	8,50 €
Warmer Salat von Wurzelgemüse mit Kaninchenfilet und altem Sherry	7,00 €
Kaninchennuggets in Sesam gebacken, auf Ginkogemüse mit Sojasauce und Wasabi	9,00 €
Krustentierravioli mit gebratenen Sprossen und grüner Currybuttersauce	7,80 €
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen	6,00 €
Vanillierter Spargel mit Hummermedaillons und Brunnenkresse	14,00 €
Rucola und Feldsalat im Kartoffel-Speck-Dressing mit Buttercroutons	
klein	4,50 €
groß	7,50 €
Gebratene Geflügelleber mit glacierten Trauben und getrüffeltem Kartoffelpüree	7,50 €
Gebeizte Lammscheiben mit Pesto-Marinade und gehobeltem Tête de Moine	7,20 €
Variationen von Rohkostsalaten mit Nüssen und gebackenen Austernpilze	7,20 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir Butter und Baguette.

Sporthotel ★★★★ Fuchsbachtal

Suppen

Möhrenrahmsuppe mit Gin und Sahnehaube	5,20 €
Russische Gurkensuppe mit Dill und Shrimps (warm oder kalt)	4,00 €
Hummerkremsuppe mit Einlage und Sahnehaube	5,00 €
Tomatenkraftbrühe mit Concasse und Geflügelklößchen	4,00 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage	4,50 €
Gratiniertes Elsässer Schneckensüppchen	4,50 €
Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen und Pistazienklößchen	4,50 €
Kremsuppe von gelben Kirschtomaten	4,00 €
Cappuccino von Steinpilzen oder Pfifferlingen	4,50 €
Kürbiskremsuppe mit Kernöl (saisonal)	3,50 €
Champagner-Senfsuppe mit Nudelteigtaschen	4,50 €
Kremsuppe von frischen Erbsen mit Kalbsbriesröschen	4,00 €
Kremsuppe von Kopfsalat mit geschmorten Ochsenbäckchen	4,00 €
Bärlauchsuppe mit Waldpilzroulade (saisonal)	4,00 €
Zweifarbige Paprikasamtsuppe mit Kerbelklößchen	4,50 €
Gazpacho Andalusia – kalte spanische Gemüsesuppe	3,00 €

Zwischengerichte

Brüstchen vom Stubenküken auf Linsengemüse und Hibiskus-Chiliglace	9,00 €
Gebackene Kalbskopfwürfel auf warmem Kartoffel-Pesto-Salat	8,00 €
Ricotta-Spinatravioli in Currybutter gebraten auf Mangold und Cashewnüssen	7,50 €
Weiße Bandnudeln in Trüffelsahne mit Kirschtomaten	8,00 €
Frische Pilze der Saison in Kerbelrahm oder in Olivenöl gebraten	(Preis nach Angebot)
Gefülltes Wachtelkotelett auf Steinpilzwirsing und Portweinbutter	9,00 €
Frikassee vom Kalbsbries mit gebackenen Strudelblättern und Petersilienschaum	8,50 €
Crepinetten vom Lammfilet auf feinem Ratatouille und Pestokrem	8,00 €
Kalbsbries-Piccata auf einem Spinat-Nudel-Nest, Pinotsahne und rosa Beeren	8,50 €
Sepia-Nudeln mit Meeresfrüchten in Hummersauce	9,00 €

Sporthotel ★★★★ Fuchsbachtal

Fischgerichte

Pochiertes Lachsschnitzel mit Sauerampfersauce und Pariser Kartoffeln	14,50 €
Roulade von Lachs und Zander auf Kartoffel-Lauchnage und Safransauce	17,00 €
Zander und Wildreis im Brickteig gebacken auf Gemüsespaghettini und Rieslingrahm	15,50 €
Lachswürfel und Riesengarnelen an Rucola-Risotto und Orangen-Chilibutter	17,00 €
Cordon Bleu vom Lachs und Zander an Basilikum-Hollandaise und Wildreis	16,00 €
Gegrillte Jacobsmuscheln auf Lauchgraupen und Rotwein-Buttersauce	21,00 €
Sauerbraten vom Seeteufel mit glaciertem Gemüse und weißer Thymianbutter	19,00 €
Petersfischfilet mit Pfifferlingen und Ratatouille-Cannelloni	15,00 €
Seeteufelfilet im Salbei-Speckmantel, Rieslingrahm, grüner Spargel und Duftreis	19,00 €
Rotes Meeresfrüchtecurry mit asiatischem Gemüse und Nudeln in der Knusperschüssel	21,00 €
Matelote von Edelfischen in Hummersauce mit kleinem Gemüse und Kartoffelwürfeln	18,00 €
Dorschfilet unter einer Rauchlachskruste auf tomatisiertem Kartoffelpüree	16,50 €

Sporthotel ★★★★ Fuchsbachtal

Fleischgerichte

Buchenholzgeräucherter Krustenschinken mit Dunkelbiersauce, zweierlei Kohlgemüse oder Marktgemüse, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln	16,00 €
Drei Schweinemedaillons „Römische Art“ mit Salbei und Speck umwickelt, tomatisierte Hollandaise, gratinierter Brokkoli und Kartoffelgnocchi	17,50 €
Lammrückenfilet in Ratatouillemantel, Thymianjus, Ragout verschiedener Bohnen und Bäckerinkartoffeln	18,50 €
Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz in feiner Sauce mit frischen Champignons, Gemüse der Saison, Kartoffelbällchen und Butterspätzle	18,00 €
Ofenfrische Lammkeule mit Aromaten und Tomaten geschmort, Schalottensauce, Speckbohnen und Röstkartoffeln	19,00 €
Kalbsmedaillons im Blätterteig gebacken „Duxelles“, Sauce Maltaise, glaciertes Marktgemüse und Mandelkroketten	18,50 €
Hirschrückenfilet in Walnussbutter gebraten, Preiselbeer-Pfefferrahm, glaciertes Marktgemüse, kleine Kartoffelklöße und Mohnschupfnudeln	22,00 €
Gulasch vom Wild nach Deisterart mit Pilzen und Preiselbeeren geschmort, Apfelrotkohl und Butterspätzle oder Serviettenklöße	16,50 €
Schweinefilet im Gemüsemantel und Putenmedaillons mit Speck umwickelt, Holländische Sauce, Rosmarinjus, saisonales Marktgemüse und Kartoffelplätzchen	22,50 €
Rinderfilet „Wellington“ mit feiner Champignonduxelles umhüllt im Blätterteig Berner Sauce, sautierte Pilze, gegrillte Tomaten, Marktgemüse, Schupfnudeln	21,50 €
Barberie-Flugentenbrust an Orangensauce, Ragout von Wald- und Zuchtpilzen, bunter Gemüseflan und tournierte Kartoffeln	18,00 €
Halbe Bauernente an ihrer Sauce, dazu Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Kartoffelbällchen	14,50 €
Gefülltes Maishähnchensuprême an Rosmarinjus auf feinem provenzalischem Gemüse mit risolierten Kartoffeln	13,00 €
Kalbsfilet im Sauerkrautmantel mit Portwein-Feigen und Jus, getrüffeltes Kartoffelpüree und glaciertes Wurzelgemüse	24,00 €
Ossobuco aus der Kaninchenkeule mit Kräutern und Rotweinschalotten geschmort, dazu Linsengemüse und Kartoffelsoufflé	17,50 €

Sporthotel ★★★★ Fuchsbachtal

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis oder Vanillesauce	4,00 €
Hannöversche Welfenkrem mit Schokoladenraspeln, Sahne und Gebäck	4,00 €
Gelierte Beeren der Saison auf Mascarponesauce mit Haselnusseiscrème	6,00 €
Geeister Zitronenschaum mit karamellisierter Mango und Himbeermark	7,50 €
Marmoriertes Schokoladen-Eisparfait mit heißen Whiskeykirschen	6,50 €
Quarkgratin mit Früchten der Saison mit Walnusseis in der Schokoladenschale	7,00 €
Orangenfilet-Terinette mit Kirschlikör und Erdbeermark, Beeren und Hippengebäck	7,50 €
Mousse von brauner und weißer Schokolade mit frischen Früchten	6,80 €
Dessertvariation „Petit Renard“, 5 verschiedene Dessertüberraschungen mit Früchten	9,00 €
Mandelcrêpe im Orangenkaramell mit Vanilleparfait und Amarettosahne	6,80 €
Schokoladenbrunnen (ab 25 Personen) Zartbitter- oder Vollmilchschokolade mit frischen Früchten der Saison	6,00 €
Mascarpone-Blätterteigtürmchen mit herber Ingwertrüffelsauce und Erdbeereiscrème	6,50 €
Hausgemachtes Tiramisu und Himbeermark	5,50 €

Aus lebensmittelrechtlichen und hygienischen Gründen ist die Mitnahme von Speisen nicht erlaubt.