

MENÜS FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Macht viel her. Menüs für jeden Geschmack.

(ab 6 Personen)

Ob in kleiner oder großer Runde, locker oder feierlich, Hochzeit, Familienfest oder Firmenevent – für jeden Anlass kochen wir Ihnen Ihr ganz eigenes Süppchen. Wir machen es ganz nach Ihrem Geschmack und braten auch gerne Extrawürste. Die für Sie zusammengestellten Menü- und Büffetvorschläge dienen als Anregung und können selbstverständlich speziell nach Ihren Wünschen geändert werden.

Für die Durchführung Ihrer Festlichkeiten stehen Ihnen neben unserem Restaurant Z und den Banketträumen die CUBE Bar & Lounge, das BREXX sowie der hauseigene CLUB Yellow zur Verfügung. Mit unserer Erfahrung sorgen wir dafür, dass bei Organisation und Durchführung nichts anbrennt. Gern kümmern wir uns um die vielen Kleinigkeiten rund um Ihr Fest, damit Sie sich voll und ganz um Ihre Gäste kümmern können.

David Oesterreich und sein Team steht Ihnen für weitere Fragen und Informationen gerne zur Verfügung.

Telefondurchwahl:

Herr Oesterreich: 02624 / 105 633

email: d.oesterreich@zugbruecke.de

„Schon heute freuen wir uns auf Ihren Besuch in Grenzau und versichern Ihnen, Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.“

Ihre Familie Gstettner

Menü 1 | Heimspiel

3 Gänge: regional, rustikal, lecker

Kartoffelsüppchen „Westerwälder Art“ mit Liebstöckl, gebratenem Speck und Croutons

Überkrusteter Spanferkelrücken mit Rahmsauerkraut, kleinen gebratenen Kartoffelchen in der Schale und BREXX-Biersauce

Birnen-Mandelstrudel mit Vanillesauce, Schokoladenmousse und Zitronen-Minze 🍷

39,50 €

Menü 2 | Westerwald meets weite Welt

4 Gänge: regionales mit besonderen Zutaten

Tatar von der Lachsforelle aus Meisel's Teichanlage mit Gurke und Kaviar Crème Fraiche

Klare Rinderbrühe mit Markklößchen, thailändischem Basilikum und Wurzelgemüse

Rosa gebratenes Landschweinefilet aus dem Westerwald mit Thymian-Buttersauce, französische Rotwein-Schalotten und Bratkartoffeln

Crème brûlée von Topinambur und Pitu mit hausgemachter BREXX Bier-Eiscreme 🍷

46,- €

 vegetarisch

 vegan



Gut. Genuss. Glück.

Das schmeckt.

Menü 3 | Gut und gern

4 Gänge: klassisch kombiniert

Fangfrischer Fjordlachs mariniert in Senf-Honig-Dillmarinade mit kleinem Reibeküchlein, Wildkräutersalat und Wachtelei

Schaumsüppchen von jungem Lauch mit gebackener Entenbrustpraline


Tournedos vom Rinderfilet mit Ochsenchwanzragout, Kartoffel-Selleriepüree, Prinzessbohnen mit Kirschtomaten und Zwiebeln

Apfeltarte, Muskatnuss-Panna Cotta und Bourbon-Vanilleeis 
54,50 €

Menü 4 | Genuss

5-Gänge: abwechslungs- und aromenreich

Carpaccio vom Eifeler Rind mit Parmesan Pflück-Salat und Kirschtomaten in Orangen-Dressing

Essenz von der Ochsenherztomate mit Tomatenwürfeln und Basilikumnocken 

Gebratenes Lachssteak in Limonen-Pfefferbutter, junger Rahmspinat und Rauchöl-Kartoffelstampf


Saltimbocca von der Maispoularde mit Salbei und Schinken, Trüffeljus, Topinambur-Süßkartoffel-Ragout und Feigen-Rotkohl

Eingelegte Gewürzorange mit hausgemachtem Beerensorbet und Macaron 
58,50 €

Menü 5 | Hochgenuss

6-Gänge: für besondere Anlässe


Ackersalate mit Landkäse, Vinaigrette, Birnenchutney und Kümmel-Croutons 

Zuckerschotensuppe mit Schinken-Brennnesselnocken und rotem Paprika-Öl 

Gebratenes Seeteufel-Medaillon mit Kaviar-Dillsauce, Basmatireis

Pina Colada-Sorbet mit Ananas, Kokos und Rum 

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Zwiebel-Meerrettichkruste, Romanesco und Kartoffelkrapfen

Champagner-Parfait, Erdbeeren, gefülltes Brandteiggebäck 
65,- €

Menü 6 | Veggie-Lust

3 Gänge: fleischlos, geschmackvoll (erweiterbar auf 4, 5 oder 6 Gänge)

Schwarzwurzelsüppchen mit Kresseschaum und gehackten Walnüssen

Gefüllte vegetarische Bio-Nudeln aus Hartweizengrieß mit Basilikumpesto in Schnittlauchsauc mit gebackenem Rucola und Kirschtomaten

Warme Lavendel-Aprikosen mit Bourbon-Vanilleeis und Cantuccini
39,50 €



Der Abend soll nie enden. Dank vieler Gänge...

Menü 7 | Feier

3 Gänge + Dessertbuffet: winterlich & weihnachtlich

Vorab und als Begleitung

Orangen-Zimt-Butter, Avocado-Tomatencreme,
Baguette und Kannenbäckerbrot 🍞

Sashimi vom Thunfisch mit Wildkräutersalat,
Gurke und roter Kaviar-Crème fraiche

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit
Sternanis-Öl und Gewürzbrotchip 🍞

Rosa gebratener Kalbsrücken im Tramezzini-Man-
tel, Bratenjus aus unserem hausgebrauten Brexx
Bier, Kartoffel-Trüffel-Strudel, Kohlrabi-Gemü-
se-Bouquet

Großes weihnachtliches Dessertbuffet - wählen Sie
bis zu 6 verschiedene Desserts aus dieser Auswahl:
🍞

Glühweingelee und Zimtmousse

Apfel-Spekulatiuscreme

Christstollen-Eis mit Rum-Rosinen und heißen Pflau-
men

Panna Cotta mit Mandarinen und Zimtsterne

Gewürzorangensalat mit Schokoladenmousse

Baumkuchen-Weihnachtsterrine mit kandierten
Früchten

Mandel-Bisquit mit Kaffee-Buttercreme

Vanillekipferl-Terrine

Frischer Obstsalat

Rote Grütze und Vanillesauce

Gebackene Apfelringe

Obstkorb

Christstollen, Gebäck

63,- €

Menü 8 | Gipfel

7 Gänge: für echte Feinschmecker

Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Bisonrücken mit
Tomaten-Balsamico-Topping und Rucola

Cremesuppe von Seitlingen mit Trüffelöl
und Gierschklößchen 🍞

Gebratene Riesengarnele mit Curry und gegrillter
Wassermelone

Sorbet von Limette, Basilikum und Champagner 🍷

Rücken vom Weidelamm am Knochen gebraten mit
Portweinjus, grünen Bohnen, Vanille-Karotten und
Bärlauch-Galetten

Beerenkompott auf Mandel-Tartelette mit
Valrhona-Schokoladen-Mousse 🍞

Petit fours 🍞

84,- €



Alles Käse. Au ja.

Käse geht doch immer. Entweder zum Dessert oder als Roll-in um Mitternacht. Sie können selbstverständlich aus dieser Auswahl auch Ihr eigenes Käsebuffet zusammenstellen. 🥖

typisch deutsch

deutsche Käseauswahl - alle Käsesorten sind erstklassisch und in BIO-Qualität:

BIO-Deichkäse GOLD – Hartkäse aus Kuhrohmlch mit Naturrinde 16 Monate gereift, kräftig und würzig mit Karamellnote

BIO-Friesisch-Blue – rotgeschmierter halbfester Blauschimmelkäse, cremig und pikant

BIO-Hofkäse – Kuhrohmlch-Käse, halbfest, aromatisch und pikant

BIO-Fabro 50% - geschmeidiger Weichkäse, mit sichtbarem Weißschimmel

BIO-CreMeer – Weichkäse mit Naturrinde, frisch und sahnig, leichter Rotschimmel

Minibrötchen, Baguette, Butter, Marinierte Oliven, Feigen, Walnüssen, Feigensenf, Kirschtomaten, Trauben, Mango Chutney, Grissini,

€ 11,50

zusammengewürfelt

bunte Käsewürfelenauswahl mit vielen den verschiedensten Käsesorten als „Käseigel“ Dazu Minibrötchen, Baguette, Butter, Feigensenf, Grissini,

€ 9,-

von jedem etwas

Tête de Moine – Schweizer Hobelkäse aus Kuhmilch aus dem Kanton Bern

Pico Affiné – Ziegenrohmlch-Camembert mit Heferinde aus dem Périgord/Frankreich

Raschera DOP Piemonte – Kuhmilchkäse aus dem Piemont/Italien

Tallegio DOP – Weichkäse mit Außenschimmel aus Italien, säuerlich-fruchtig ausgeprägt

San Simon DOP Galicia – handgeschöpfter Kuhmilchkäse aus den Bergen Galiziens/Spanien

Cheddar 48% - milder, goldgelber, irischer Kuhmilch-Hartkäse

Minibrötchen, Baguette, Butter, Marinierte Oliven, Feigen, Walnüssen, Feigensenf, Kirschtomaten, Trauben, Mango Chutney, Grissini,

€ 10,50

**Fragen? Wünsche? Wir beraten Sie gerne.
Ihr Team der Zugbrücke**

Hotel ZUGBRÜCKE GRENZAU GmbH
Brexbachstraße 11-17, 56203 Höhr-Grenzhausen
T + 49 2624 1050, info@zugbruecke.de
www.zugbruecke.de

