

# Menüvorschläge

· Unser Angebot für 2026 ·

# Unser Angebot



Das Angebot für die Weinproben und das Menü mit begleitender Wein-Degustation bietet eine exquisite kulinarische Reise, die perfekt für Gruppen ab 8 Personen geeignet ist. Es kombiniert traditionelle Mittelalterküche mit modernen Akzenten und kann für verschiedene Veranstaltungen genutzt werden, von Hochzeiten über Tagungen bis hin zu Feiern und Konzerten. Hier ist eine detaillierte Übersicht über das Menü sowie das "Schwanensee"-Angebot:



Top-Angebot:

## • "Schwanensee" - Kombination aus Buffet & Menü •

Das "Schwanensee"-Menü kombiniert das Beste aus einem traditionellen Buffet und servierten Gängen, sodass für alle Gäste eine kulinarische Vielfalt geboten wird. Das Buffet wird nach Wunsch auf den Tisch gebracht, was eine gemütliche und dennoch festliche Atmosphäre schafft:

**Preis:** 59,50 € pro Person

**Verfügbarkeit:** Menü ab 8 Personen - Buffet ab 20 Personen buchbar

**Anlass:** Ideal für mittelalterliche Tafelrunden, Tagungen, Seminare, Hochzeiten, Empfänge, Konzerte, Flying Dinner und andere Feierlichkeiten

## Starter

**Gemischtes Brotsortiment**  
mit Olivenöl, Kräuter-Frischkäse und Rollenbutter

**Vorspeisenteller oder Etageren-Tischbuffet**  
(wird serviert, mit kleinen, leckeren Häppchen):

- Salatbouquet
- Lachs-Röschen mit Meerrettich
- Rauchschinken auf Melonenschiffchen
- Tomate-Mozzarella mit Wildkräuter-Pesto



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen  
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE  
+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)



---

### 3 Hauptgänge

(vom Buffet):

**Medaillons von der Hühnchenbrust**

**Filetsteaks vom Landschwein**

**Mediterraner Braten vom Weiderind im Barolojus**

Beilagen:

- Bunte Gemüse-Auswahl, z.B. Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln
- Getrüffelte Gnocchis
- Kartoffel-Lauchgratin

---

### Desserts

---

**Desservariationen "Süße Sünde":**

Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Exotischer Obstsalat

oder ein vielseitiges Weckglasbuffet



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen

Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE

+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)

# Unsere Ideen für Ihren Steh-Empfang:

Für Ihren Steh-Empfang haben wir kreative und geschmackvolle Ideen, die perfekt in die lockere, aber dennoch gehobene Atmosphäre eines Empfangs passen. Unsere Canapés und filigran belegten Baguettescheiben, belegte Brotstückchen sowie eine große Auswahl von Fingerfood bieten eine edle und köstliche Auswahl, die Ihre Gäste begeistern wird:

## Canapés – filigran belegte Baguettescheiben

1	Parmaschinken Canapé	€	3,50
2	Lachs Canapé mit Sahnemeerrettich	€	3,50
3	Garnelen Canapé mit Forellenkaviar	€	3,50
4	Schweizer Käse Canapé	€	2,90
5	Camembert Canapé auf Pumpernickel	€	2,90
6	Canapé mit geräuchertem Forellenfilet	€	3,50

## Belegte Brotstullen

1	Frischkäse mit Schnittlauch	€	2,90
2	Schwarzwalder Schinkenschnitte	€	2,90
3	Roastbeef mit Honigmeerrettich	€	3,90
4	Mozzarella-Schnittchen mit Tomate und Basilikum	€	2,90

## Fingerfood

1	Orientalische Bulette mit Zimt	€	3,50
2	Scampi am Spieß – Aioli	€	4,50
3	Salat von Tomate Mozzarella & Pesto im Glas	€	3,50
4	Gazpacho im Glas mit Strohhalm	€	3,50
5	Cous Cous im Glas mediterranes Bio Huhn am Spieß	€	4,50
6	Lammfiletspieß mit Pesto	€	4,50
7	Ziegenfrischkäseterrine mit Hagebuttensalsa	€	3,50

- Hinweis: Mindestbestellung je Sorte 20 Stück -

# 3 Gänge Menüs

Die 3-gängigen Menüs bieten eine hervorragende Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, die ideal für Festlichkeiten, Hochzeiten oder größere Veranstaltungen geeignet sind. Mit unterschiedlichen Menüoptionen, die von herzhaften Klassikern bis hin zu raffinierten Kreationen reichen, ist für jeden Geschmack etwas dabei.

## Rabattregelung:

Ab 45 vollzahlenden Personen gewähren wir einen 5%-Nachlass auf jedes Menü.

## Zusätzliche Optionen:

### Vegetarische Anpassungen:

Alle Menüs können nach Wunsch auch in einer vegetarischen Variante angeboten werden.

### Verfeinerungen:

Auf Wunsch können bestimmte Gerichte mit besonderen Zutaten, wie z.B. Trüffel oder besondere Soßen, verfeinert werden.

---

## Menü-Option 1

---

### **Baguette mit Kräuterquark – 3 Toppings**

Toppings (z.B.): Frische Tomaten mit Basilikum, Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Crème, Gegrillte Paprika mit Oliven

### **Karotte – Orange – Ingwer Süppchen**

### **Medaillons von der Schweinelende in Calvadosrahm** mit Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

### **Mandel Panna Cottacreme mit Karamelsoße**

– Preis: 44,00 € –



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen  
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE  
+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)

---

## Menü-Option 2

---

**Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter**

**Kartoffel-Kohlrabisüppchen**  
(auf Wunsch geträffelt + 4,00 €)

**Geschmorte Lammkeule (mediterran)**  
mit Südfranzösische Gemüse / Ratatouille und Kartoffelecken

**Weißes Mousse au chocolat**  
an eingeweckten Mango Passionsfrucht Allerlei

- Preis: 52,50 € -

---

## Menü-Option 3

---

**Bauernbrot mit Griebenschmalz – Herbstlich**

**Kartoffel-Kohlrabisüppchen**  
(auf Wunsch geträffelt + 4,00 €)

**Bunter Salatteller Cassis Vinaigrette**  
an Terrine und Hagebutzensalsa

**Zander mit Gamba in Rieslingsoße**  
auf Kartoffel-Selleriepüree

**Zimtparfait mit lauwarmen Schattenmorellen**

- Preis: 57,00 € -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen  
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE  
+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)

# Büffets



Einzelne Komponenten können selbstverständlich ausgetauscht werden  
oder gegen Aufpreis ergänzt werden.

## Kalt-Warmes Mittelrheinisches Buffet

Buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter, diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings sowie diverse Rohkostsalate, Garnelenspieße und Räucherfischplatte, mediterrane Lachsschnitten, hausgemachte Terrine mit Hagebuttensoße und Schinken mit Melone

Suppe Ihrer Wahl

Lammschulter und regionales Weiderind  
(sous vide gegart)  
mit Gemüsen vom Markt und gratinierte Scheibenkartoffeln

Großes Käsebrett  
reichlich garniert

Bayrische Mandelcreme mit hausgemachter Karamelsoße  
Schokoladenmousse mit Vanillesoße & Zwetschgenröster  
und bunter Obst Etagère

- Preis: 69,00 € -

## Buffet „Schöne Müllerin“

Buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter, diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings, Schinken und Melone, Tomate Mozzarella hausgemachte Terrine, Räucherfischplatte

Kalbstafelspitz in Rahmsoße mit Bunten Marktgemüsen  
und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zwetschgenröster mit hausgemachter Vanillesoße,  
Vanillecreme und Schokoladenmousse

- Preis: 49,00 € -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen  
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE  
+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)

---

## Rustikales Kalt-Warmes Vesper Buffet

---

Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter  
buntes Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten Räucherbrettplatte  
mit verschiedenen Schinken und Hartwürsten  
hausgemachte Sülze mit Meerrettich - Terrine mit Dipp

Knuspriger Bierkrustenbraten  
mit Kartoffelecken und Weinkraut

großes Käsebrett, reichlich garniert

**- Preis: 43,00 € -**



## Regionale - klassische Menüvorschläge



---

### Speisen nach dem Kurpfälzischem Hauptmann Link

---

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Rheinisches Kartoffelsüppchen mit Sauerkraut und gebratener Blutwurst

Medaillons vom Weiderind auf Ratatouille  
mit Rosmarinkartoffeln

Dessertvariation „Die Süße“

**- Preis: 59,00 € -**



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen  
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE  
+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)

---

## Festmahl des Stadtschultheissen Johann Kneuper

---

Geröstetes Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse

Hausgemachte Terrine an bunten Salaten aus dem Bauerngarten

Süppchen vom Tafelspitz

Rotbarschfilet auf Blattspinat-Mangold-Tagliatelle

Birnenröster mit Vanillesoße

**- Preis: 59,50 € -**

---

## Speisenfolge nach August dem Starkem

---

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Vorspeisenvariation mit hausgeräuchertem Wildschinken, Lachsroschen und Terrine

Lauchcremesuppe

Feiner Kalbsbraten mit Rahmsoße auf hausgemachten Spätzle und Wirsing mit Speck

Vanille-Topfenschaum auf Fruchtsoßenspiegel

**- Preis: 59,50 € -**



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen

Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE

+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)

# 5 Gänge Feinschmeckermenü

## Anpassungen der Menüs:

Sie können einzelne Gänge nach Wunsch austauschen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.  
Vegetarische, vegane oder allergikerfreundliche Optionen können berücksichtigt werden.

## Buchung und Bestellmenge:

Verbindliche Bestellung: Die Bestellmenge muss 3 Tage vor dem Event festgelegt werden.

Burg Sterrenberg: Bei Buchung der Burg kommt ein 10% Aufschlag auf die Menüpreise  
des Boutique Hotels Zum Weissen Schwanen.

## Option 1

Brotsortiment mit dreierlei Toppings

Cremiger Burrata auf buntem Tomatensalat

Duett von Edelfischen auf Tagliatelle nero

Kartoffel-Kohlrabisüppchen mit Trüffel aromatisiert

Nüsschen vom Westerwälder Weidelamm an Kaiserschoten und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zimtparfait mit Schattenmorellen und hausgemachter Vanillesoße

**- Preis: 69,00 € -**

## Option 2

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Streifen vom Kaninchen an bunten Blattsalaten

Zweierlei aus Fluß und Meer auf Tagliatelle

Wiesenkräutersuppe

Kalbssteak mit bunten Gemüsen frisch vom Markt und Rosmarinkartoffeln

Dessertvariation Die Süße – Mousse – Parfait und Fruchtiges

**- Preis: 69,00 € -**

Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen

Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE

+49 (0) 2627 9820 · [info@zum-weissen-schwanen.de](mailto:info@zum-weissen-schwanen.de)

# Unsere modernen Klassiker



<b>Ziegenkäsemousse Paprika</b> mit Lemonpesto und Pinienkernen	€ 12,50
<b>Provenzalische Pouladenbrust</b> mit Feigen, Rosmarin, Knoblauch und Kartoffel-Zwiebelspieß	€ 28,50
<b>Mousse von Bitterschokolade</b> mit Orangen-Lavendelaroma	€ 12,80
<b>Tafelspitz im CrêpeTeig</b> auf Spargelragout, Morchelschaum und Parmesanchips	€ 18,50
<b>Avocadoparfait</b> mit konfierten Kirschtomaten und Bärlauchpesto	€ 14,50
<b>Kaninchenkeule in Honig-Estragonsauce</b> mit Kohlrabi, schwarzen Oliven, Mandeln und gratinierten Kartoffeln	€ 28,50
<b>Muffin</b> mit marinierten Kirschen und weißes Schokoladenmousse	€ 11,20
<b>Forellenmousse</b> mit Forellenkaviar an Wildkräuterpfücksalat	€ 16,90
<b>Schaumsuppe von Erbsen und Kopfsalat</b> mit Parmaschinken	€ 7,90
<b>Zanderfilet auf Mangold</b> mit Waldpilzjus und Kartoffel-Lauchpüree	€ 28,50
<b>Topfenmousse</b> mit eingeweckten Rhabarberstreifen und Erdbeeren	€ 10,30



<b>Mariniert Thunfisch auf Frühlingsgemüsesalat</b> mit schwarzer Oliven- Zitronenvinaigrette und Kapern	€ 16,50
<b>Hausgemachte Taleggio Gnocchi</b> mit süßen Kirschtomaten und Rucola	€ 18,20
<b>Kalbsnuss (4 Stunden gegart)</b> mit Waldpilzen, Zuckerschoten, Kräuterjus und Zitronen-Ricotta Tagliatelle	€ 28,90
<b>Pfirsichmousse</b> auf marinierten Beeren und Mandelkrokant	€ 11,30
<b>Käse vom Brett (reichlich garniert)</b> mit Chutney und Brotsortiment	€ 12,50

## Weinempfehlungen

### Aperitif:

- Perlwein – Prosecco trocken 28,00 €
- Riesling Sekt Hausmarke, Brut 36,00 €
- Taittinger Champagner ab 75,00 €

### Zur Vorspeise und Suppe:

- Grauer Burgunder Qualitätswein trocken 36,00 €
- Riesling Qualitätswein trocken oder halbtrocken 28,00 €
- Rose trocken oder feinherb 38,00 €

### Zum Hauptgang:

- Merlot oder Spätburgunder 38,00 €
- Französischer Rotwein 48,00 €

### Als Digestif:

Weinbrand, Trester, Grappa, Averna... 2cl 4,00 €  
Diverse Obstbrände, Haselnussgeist 2cl 4,50 €

### Longdrinks:

- Gin Tonic, Cuba Libre, Whiskey Cola. u.v.m.\*\* 4cl 9,50 €

\*\* ab 50 Stück 8,50 €

Selbstverständlich ist dies nur ein kleiner Auszug aus unseren vielfältigen Möglichkeiten.

Wenn Sie andere Wünsche haben, lassen Sie es uns wissen – wir erweitern gerne unsere Weinvorschläge.

Bei Buchung der Pauschalen bieten wir zudem eine Weinprobe im Vorfeld an.

Wir freuen uns auf Ihre Wahl und stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

*Familie König-Kunz*

*- Preise und Angebote sind bis zur Veröffentlichung einer neuen Preisliste gültig. -*

