

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihre Reservierung in unserem  
hi, charles: Bar und Restaurant.

um Sie mit unserem exzellenten Service  
umsorgen zu können und um lange Wartezeiten  
zu vermeiden, ist bei einer Reservierung ab 13  
Personen eine Menüauswahl  
vorab notwendig.

Bitte wählen Sie aus der  
folgenden Auswahl Ihr Menü für Ihre Gruppe.

Wir freuen uns schon heute darauf, Sie und Ihre  
Gäste im Charles Restaurant begrüßen zu dürfen.

Für Rückfragen steht Ihnen

Frau Ann-Christin Heins

jederzeit gerne zur Verfügung unter:

Telefon: 07171 / 79 88 220  
E-Mail: [event@hotelamremspark.de](mailto:event@hotelamremspark.de)

## unsere saisonalen menüs

### Frühling (gültig bis 30.04.2020)

Menü I	Menü II	Menü III
<p><b>gebeizte Lachsforelle</b> radieschen, kartoffelsalat, meerrettich</p> <p>***</p> <p><b>krosser spanferkelrücken</b> rieslingkraut, senf, frühkartoffeln</p> <p>***</p> <p><b>haselnusskrokant-küchlein</b> apfelkompott, milcheis</p> <p>€ 36,00</p>	<p><b>tafelspitz &amp; zunge vom kalb</b> frühlingsblattsalate, nussvinaigrette</p> <p>***</p> <p><b>kabeljau in curry gebraten</b> macadamia pak-choi, orecchiette</p> <p>***</p> <p><b>sauerrahm-tarte</b> apfelsorbet</p> <p>€ 42,00</p>	<p><b>Lauwarmer gewürzlachs</b> avocado, mango-chili-salat</p> <p>***</p> <p><b>pilzessenz</b> gemüseperlen, enoki pilze</p> <p>***</p> <p><b>gebratene poulardenbrust</b> grüner spargel, rissoleekartoffeln, sherry-pfeffer-jus</p> <p>***</p> <p><b>kardamom crème brûlée</b> kalamansi-sorbet</p> <p>€ 52,00</p>

### sommer (gültig bis 30.09.2020)

Menü I	Menü II	Menü III
<p><b>rotbarbe</b> provenzalischer gemüsesud, safranmayo</p> <p>***</p> <p><b>gebratene maispoularde</b> paprika-zucchini-gemüse, rosmarinkartoffeln</p> <p>***</p> <p><b>geeistes beerensüppchen</b> vanilleschaum &amp; zitronensorbet</p> <p>€ 36,00</p>	<p><b>burrata</b> tomatenmarmelade, olive, basilikum, brotchip</p> <p>***</p> <p><b>krosser wolfsbarsch</b> couscous, ofenpaprika &amp; safran</p> <p>***</p> <p><b>kokoscreme &amp; sesamknusper</b> kalamansi sorbet</p> <p>€ 42,00</p>	<p><b>kabeljau in nussbutter confiert</b> bohnensalat, feines von der zwiebel</p> <p>***</p> <p><b>confierte brust von der maispoularde</b> kräuter-zitronen-sauce, BEILAGE</p> <p>***</p> <p><b>zweierlei vom lamm</b> bohngemüse, polenta &amp; pecorino</p> <p>***</p> <p><b>new york cheesecake</b> rhabarber, himbeersorbet</p> <p>€ 52,00</p>

**Herbst** (gültig bis 15.11.2020)

**Menu I**

**confierte garnele**

peperoni-krustentier vinaigrette,  
erbsenconfit

**gegrillte maispoularde**

süßmais polenta, geräuchertes  
paprikagemüse, zitronenjus

**kokossüppchen**

roter curry, kalamansi sorbet

€ 34,00

**Menu II**

**gebeiztes roastbeef**

kresse creme, wildkräuter,  
sauerteigcroutons

**gebratener Loup de mer**

wilder brokkoli, passionsfruchtcreme

**kürbisparfait**

nuss-crumble, weiße schokoladen-  
ganache

€ 39,00

**Menu III**

**blumenkohl panna-cotta**

gebratene wildwasser garnele

**kürbissuppe**

korianderkarotten,  
himbeeressigschaum

**ochsenbacke teryaki**

süßkartoffelpüree, wilder brokkoli

**Ananasragout**

schokomousse, kandierter ingwer

€ 49,00

**winter** (gültig bis 29.02.2020)

**Menü I**

**gerauchtes bohnsüppchen**

croustillon, pulpotatar

\*\*\*

**in balsamico geschmorte  
ochsenbacke**

selleriepüree, rotweinzwiebeln,  
kartoffelgratin

\*\*\*

**tonkabohnencreme**

rumkirschen, schokolade

€ 36,00

**Menü II**

**salat von ente und quinoa**

chicorée, orange, geröstete nüsse

\*\*\*

**gebeiztes roastbeef**

kressecreme, eingelegtes  
wintergemüse, sauerteigcroûtons

\*\*\*

**rücken und keule vom reh**

karotten-ingwerpüree, pilzknödel,  
sternanis-ingweröl

\*\*\*

**mascarponenparfait**

mango-ananas-kompott, sesam

€ 42,00

**Menü III**

**salpicon von lachs**

rote beete carpaccio, wasabi mousse

\*\*\*

**consommé vom  
ochsenchwanz**

gemüseperlen, wagyu-gin

\*\*\*

**zweierlei von der ente**

apfelrotkohl, breznknödel, preiselbeer-  
pfeffer-kompott

\*\*\*

**exotischer fruchtgarten**

datteln, macadamia, vanilleeis

€ 52,00

## menüauswahl bei kurzfristigen reservierungen (weniger als 1 woche in zukunft)

### **tagessuppe**

*daily soup / recommandation de soupe*

oder

*or / ou*

### **bunter blattsalat**

*gemischte blattsalate, tomate, gurke, paprika, kräuter, hausdressing*

*mixed leaf salad with tomato, cucumber, bell pepper, herbs, homemade dressing*

*salade mixte, tomate, concombre, poivron, herbes, dressing fait maison*

\*\*\*

### **filet 200g € 42,00**

*filet 200g / Filet 200g*

oder

*or / ou*

### **fang des tages**

*catch of the day / poisson recommandé*

oder

*or/ou*

### **vegetarisches tagesgericht € 39,00**

*daily vegetarian dish / plat végétarien*

**cognac-pfeffersauce**

*cognac-pepper-sauce / sauce aux poivron et cognac*

**grill pommes, gemüse der saison,  
kartoffelpüree mit parmesan**

*fries, seasonal vegetables, mashed potatoes with parmesan  
pommes frites, légumes de saison, purée de pommes de terre et parmesan*

\*\*\*

### **crème brûlée**

## stellen sie ihr eigenes menü zusammen:

### **vorspeisen** (bitte wählen sie eine der vorspeisen für ihre gesamte gruppe aus)

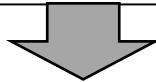
Black Angus beef tatar / sauce tatar / wildkräuter 80g  
€ 10,00

Lachs tatar / frühlingslauch / sojasauce / gurke / sesam 120g  
€ 14,00

spanischer salat / babyspinat / mandeln / datteln / pimintos de padron / minze  
€ 8,00

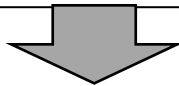
bunter blattsalat / gemischte blattsalate / gurke / tomate / paprika  
€ 5,00

tagessuppe  
€ 4,00



### **hauptgänge** (preis inkl. 3 beilagen und 2 saucen, beilagen werden in schalen auf dem tisch serviert; bitte wählen sie eines der fleischcuts für die gesamte gruppe aus)

filet 200g	€ 32,00
filet 300g	€ 43,00
entrecôte 350g	€ 35,00
entrecôte 300g	€ 37,00
striploin 350g	€ 35,00
striploin 300g	€ 33,00
fang des tages	€ tagespreis
risotto der saison	€ 17,00



### **beilagen & saucen** (bitte für die gesamte gruppe 3x beilage und 2x sauce auswählen)

grill pommes

kartoffelpüree natur

gemüse der saison

beilagensalat

thymian-karotten

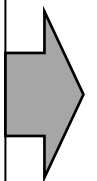
cognac-pfeffersauce

kräuterbutter

BBQ sauce

JUS

Limettenbutter



## **Dessert**

Panna cotta mit Himbeersauce  
€ 3,00

Schokoladenparfait mit Himbeersauce  
€ 5,00

Mousse au chocolat noir oder blanc  
€ 6,00

Schokoladenfondant (zubereitungszeit 20 minuten)  
€ 9,00

Frischer Obstsalat mit Sorbet  
€ 5,00

Crème brûlée  
€ 6,00

## **hi, charles specials**

Vorspeisenplatte hi, charles mit vier Komponenten der A la carte Karte  
€ 16,00 pro Person

Vorspeisenplatte Hotel am Remspark mit mediterraner Auswahl  
€ 15,00 pro Person

Fleischtasting mit 250g pro Person  
(verschiedene Fleischcuts nach Wahl des Küchenchefs)  
€ 40,00 pro Person inkl. 3 Beilagen und 2 Saucen

Gourmet Fries (Beilage)  
€ 4,00 pro Person Aufpreis

Kartoffelpüree mit Trüffelöl / Parmesan (Beilage)  
€ 4,00 pro Person Aufpreis

**gerne stellen wir auch mit Ihnen gemeinsam Ihr persönliches  
Wunschmenü zusammen, sprechen Sie uns einfach an**