



Hotel Maurer • Schloßstr. 58 • 66793 Saarwellingen • Telefon 0 68 38 / 86 00 - 0 • Fax - I 24
E-Mail: info@hotel-maurer.de • www.hotel-maurer.de

*Menü 15 à 42,00 Euro bei 30 Pers.
à 44,50 Euro bei 15 Pers.*

Vorspeise:

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgericht:

*am Stück gebratenes Schweinelendchen
in Pfifferlingrahmsauce
knusprige Barbarie Entenbrust
in Orangensauce*

Gemüse:

*Brokkoliröschen mit Buttermandeln
Bohnenbündel und glasierte Möhren*

Beilagen:

hausgemachte Kartoffelkroketten und Spätzle

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Crêpes mit Vanilleeis
und frischen Früchten auf Fruchtspiegel*



Hotel Maurer • Schloßstr. 58 • 66793 Saarwellingen • Telefon 0 68 38 / 86 00 - 0 • Fax - I 24

E-Mail: info@hotel-maurer.de • www.hotel-maurer.de

*Menü 16 à 47,00 Euro bei 30 Pers.
à 49,50 Euro bei 15 Pers.*

Vorspeise:

Suppe:

Petersilienwurzelsüppchen mit Selleriestroh

herrlich frisch:

Feldsalat mit Chili- Honig- Croûtons

Fisch:

*Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
an lauwarmen Jungspinat- Mangosalat*

Hauptgericht:

rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce

Gemüse:

*Brokkoliröschen mit Buttermandeln
Bohnenbündel, Blumenkohl und glasierte Möhren*

Beilagen:

hausgemachte Kartoffelkroketten und Spätzle

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Cappuccino- Crêpes mit Grand Marnier
Crème Brûlée mit Früchten*

*Menü 17 à 55,00 Euro bei 30 Pers.
à 57,50 Euro bei 15 Pers.*

Vorspeise:

herrlich frisch:

*Salatbouquet mit
gebratenen Flusskrebisen und Avocados*

Fisch:

*frisches Steinbeisserfilet aus Island
auf Ratatouille mit Zitronenpfeffer
und Basmati- Reis*

Hauptgericht:

*Rinderfiletsteak vom Angus- Rind
mit Schalotten- Rotweinsauce*

Gemüse:

Brokkoliröschen und Minigemüse

Beilagen:

hausgemachte Kartoffelkroketten

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Lebkuchen Crème Brûlée
Knusper- Karamell und darunter weihnachtlich-
duftende Crème mit Glühweinkirschen*

*Menü 18 à 41,50 Euro bei 30 Pers.
à 43,50 Euro bei 15 Pers.*

Vorspeise:

herrlich frisch:

*Marktfrauen- Salat
verschiedene Blattsalate mit gerösteten
Pinien- und Kürbiskernen
Joghurt- Kräuter- Dressing*

Suppe:

*Suppe von Erd- und Baumapfel
mit Boudinstrudel und grünem Öl*

Hauptgericht:

frisches Bio- Lachssteak

Gemüse:

Blattspinat mit Safransoße

Beilagen:

Basmati- Reis

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Crêpes mit Vanillecremeeis
und heißen Glühwein- Anis- Kirschen*



Hotel Maurer • Schloßstr. 58 • 66793 Saarwellingen • Telefon 0 68 38 / 86 00 - 0 • Fax - I 24

E-Mail: info@hotel-maurer.de • www.hotel-maurer.de

*Menü 19 à 58,50 Euro bei 30 Pers.
à 55,50 Euro bei 15 Pers.*

Vorspeise:

*Wildterrinen mit Pistazien an
Beerensauce mit Cassisbirnen*

oder

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Fisch:

*„Dorade Royal“ Filet mit Riesengarnelen
auf süß- saurem Gemüse*

Hauptgericht:

Rinderfiletsteak in Schalotten- Rotwein- Sauce

Brokkoliflan und Reibekuchen

oder

gefüllte Fasanenbrust auf Balsamicosauce

mit Champagnerkraut

und Kastanienkartoffelpüree

Dessert zum Dahinschmelzen:

Red- Velvet- Cheesecake

und Pflaumen- Topping



Hotel Maurer • Schloßstr. 58 • 66793 Saarwellingen • Telefon 0 68 38 / 86 00 - 0 • Fax - I 24

E-Mail: info@hotel-maurer.de • www.hotel-maurer.de

Menü 20 à 59,50 bei 30 Pers.

à 61,50 bei 15 Pers.

Kalte Vorspeise:

*Rucola mit gebratenen Tofu- Würfeln in Sesamkruste
und Chili- Dip*

oder

*Feldsalat mit marinierten Avocados
und Himbeerdressing*

Warme Vorspeise:

in Butter glasierte Jakobsmuscheln mit frischen Kräutern

oder

Steinpilze mit Kartoffelklößchen

Hauptgericht:

rosa gebratene Hirschrückenmedaillons

Pfeffersaße, Rosenkohl mit Speck

und Serviettenknödel

oder

Duo von Zander und Lotte

mit Koriander- Ingwer- Saße

frisches Möhrengemüse und Basmati- Reis

Dessert zum Dahinschmelzen:

Apfelbeignets mit Zimtparfait auf Espresso- Schaum

oder

Nussmousse mit frischen Feigen auf Brombeersaße

*Menü 21 à 39,50 Euro bei 30 Pers.
à 41,50 Euro bei 15 Pers.*

Vorspeise:

Suppe:

*Petersilienwurzelsuppe
mit Selleriestroh*

Hauptgericht:

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet
in Champignonrahmsauce
knusprige Barbarie- Entenbrust
mit Honig- Sesam- Soße*

Gemüse:

Brokkoliröschen mit Buttermandeln

Beilagen:

*hausgemachte Spätzle
Preiselbeercrêpes*

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Dresdner Eierschecke
auf Espresso- Spekulatius- Soße*



Hotel Maurer • Schloßstr. 58 • 66793 Saarwellingen • Telefon 0 68 38 / 86 00 - 0 • Fax - I 24

E-Mail: info@hotel-maurer.de • www.hotel-maurer.de

Menü 22 à 49,80 Euro bei 30 Pers.

à 52,50 Euro bei 15 Pers.

Vorspeise:

*Rucola mit gebratenen Tofu- Würfeln
in Sesamkruste und Chili- Dip*

Flusskrebssuppe mit Dillklößchen

Hauptgericht:

*Steak vom Angus- Roastbeef
mit frischen Waldpilzen und Ratatouille
Kartoffel- Lauch- Reibekuchen*

oder

*gefüllte Barbarie- Entenbrust mit Pistazien
an Mangomousse*

Brokkoliröschen mit Buttermandeln

Basmati- Reis

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Schoko- Crêpes mit Cointreau- Quarkfüllung
auf Orangensaße*

Zur späteren Stunde:

Käseauswahl mit frischen Früchten

*Menü 23 à 34,50 Euro bei 30 Pers.
à 36,50 Euro bei 15 Pers.*

Vorspeise:

Suppe:

*Hühnerkraftbrühe
mit Quarkklößchen*

Hauptgericht:

*Hähnchenbrüstchen
in Trauben-Rieslingsoße
Rinderbraten in Burgundersoße*

Gemüse:

*Gemüseplatte mit Gemüse der Saison:
Blumenkohl, Speckbohnen
Möhren und Kohlrabi*

Beilagen:

hausgemachte Kartoffelkroketten und Reis

Dessert zum Dahinschmelzen:

*Nussmousse mit frischen Feigen
auf Vanillespiegel*

Menü 24 à 37,50 Euro bei 30 Pers.

à 39,50 Euro bei 15 Pers.

Vorspeise:

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Schinkenröllchen mit Spargel

Serranoschinken mit Williamsbirne

Tomaten- Mozzarella

grüner Salat

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgericht:

Hähnchenbrüstchen in Champignon- Rieslingsoße

Rinderbraten in Burgundersoße

Gemüse:

Brokkoliröschen mit Buttermandeln

Auberginen- Zucchini- Paprika- Gemüse

Blumenkohl

Beilagen:

Pommes Frites

hausgemachte Kartoffelkroketten und Spätzle

Dessert zum Dahinschmelzen:

Crêpes mit frischen Früchten (Erdbeeren, Heidelbeeren)

Vanilleeis auf Fruchtspiegel



Hotel Maurer • Schloßstr. 58 • 66793 Saarwellingen • Telefon 0 68 38 / 86 00 - 0 • Fax - I 24

E-Mail: info@hotel-maurer.de • www.hotel-maurer.de

*Menü 25 à 42,50 Euro bei 30 Pers.
à 44,50 bei 15 Pers.*

Vorspeise:

herrlich frisch:

*Salatbouquet mit Sesamstreifen
Joghurtdressing*

Fisch:

*Terrine von Hecht und Lachs
in Wirsingmantel auf zweierlei Soßen
und Reistimbale*

Hauptgericht:

*gebratene Medaillons vom Schweinefilet
in Pfefferrahmsöße
„Cordon bleu“ vom Hähnchenbrüstchen*

Gemüse:

*Brokkoliröschen mit Buttermandeln
Speckbohnen und Blumenkohl*

Beilagen:

*hausgemachte Kartoffelkroketten
Haselnussspätzle*

Dessert zum Dahinschmelzen:

Blutorangenmousse mit Schokoladentarte