

**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**

**Gebelte Lachsforelle**  
radiesche, kartoffelsalat, meerrettich

\*\*\*

**Krosser spanferkelrücken**  
rieslingkraut, seif, frühkartoffeln

\*\*\*

**Haselnusskrokant-Küchlein**  
Apfelkompott, milcheis

€ 36,00

**Menü II**

**Tafelspitz & zunge vom kalb**  
frühlingsblattsalate, wulssvina grette

\*\*\*

**Kabeljau in curry gebraten**  
macademia pak-choi, orechiette

\*\*\*

**Sauerrahm-tarte**  
Apfelsorbet

€ 42,00

**Menü III**

**Lauwarmer gewürzlachs**  
avocado, mango-chili-salat

\*\*\*

**Pilzessenz**  
gemüseperlen, enoki pilze

\*\*\*

**Gebratene Poulardenbrust**  
grüner spargel, rissoleekartoffeln, sherry-  
pfeffer-sus

\*\*\*

**Kardamom Crème brûlée**  
kalamansi-sorbet

€ 52,00

sommer (gültig bis 30.09.2020)

**Menü I**

**Rotbarbe**  
provenzalischer gemüsesuzl,  
safranmayo

\*\*\*

**Gebratene Malspoularde**  
paprika-zucchini-gemüse,  
rinsmarinkartoffeln

\*\*\*

**Geelstes Beerensüppchen**  
vanilleschaum & zitronensorbet

€ 36,00

**Menü II**

**Burrata**  
tomatenmarmelade, olive, basilikum,  
bratchip

\*\*\*

**Krosser wolfsbarsch**  
couscous, ofenpaprika & safran

\*\*\*

**Kokoscreme & sesamknusper**  
kalamansi sorbet

€ 42,00

**Menü III**

**Kabeljau in nussbutter confiert**  
bohnenalat, felnes von der zwiebel

\*\*\*

**Confierte brust von der  
Malspoularde**  
kräuter-zitronensauce, rfti agf

\*\*\*

**Zwieberlei vom Lamm**  
bohnen-gemüse, polenta & pecorino

\*\*\*

**New York Cheesecake**  
rotbarber, himbeersorbet

€ 52,00

**Herbst** (gültig bis 15.11.2020)

**Menu I**

**conflerte Garnele**

peperoni-krustentiermilchreche,  
erbsenconfit

**gegrillte malspoularde**

süßmais polenta, geräuchertes  
rauhkagenuisse, zitronenjus

**kokossüppchen**

entier curry, kalamansi sorbet

€ 34,00

**Menu II**

**gebelztes roastbeef**

kresse creme, wildkräuter,  
sauertelgroustons

**gebratener Loup de Mer**

wilder arokkoll, passionsfruchtcreme

**kürbisparfait**

nuss-crumble, weiße schokoladen-  
ganache

€ 39,00

**Menu III**

**alumenkohl panna-cotta**

gebratene wildwasser garnele

**kürbissuppe**

karlanderkarotten,  
himbeeressigschaum

**ochsenbacke terylakt**

süßkartoffelpüree, wilder arokkoll

**Ananasragout**

schinkmousse, kandierter ingwer

€ 49,00

**winter** (gültig bis 29.02.2020)

**menü I**

**gerauchtes bohnenüppchen**

croustillon, pulpetatar

\*\*\*

**in balsamico geschmorte  
ochsenbacke**

selleriepüree, rotweinzwiebeln,  
kartoffelgratin

\*\*\*

**tonkabohnencreme**

rumkirschen, schokolade

€ 36,00

**menü II**

**salat von ente und quinoa**

chlorée, orange, geröstete nüsse

\*\*\*

**gebelztes roastbeef**

kresserème, eingelegtes  
wintergemüse, sauertelgroustons

\*\*\*

**rücken und keule vom reh**

karotten-tingwerpüree, milchküdel,  
sternanis-tingweröl

\*\*\*

**mascarponeparfait**

mango-ananas-knippodt, sesam

€ 42,00

**menü III**

**salpicon von lachs**

ente reete carpaccio, wasabi mousse

\*\*\*

**consommé vom  
ochsenchwanz**

gemüseperlen, wagyu-ein

\*\*\*

**zweierlei von der ente**

apfelrotkohl, ereznüdel, preiselbeer-  
pfeffer-knippodt

\*\*\*

**exotischer fruchtgarten**

natteln, 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 recommande*

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)

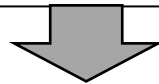
black Angus beef tatar / sauce tatar / wildkräuter 80g  
€ 10,00

Lachs tatar / Frühlingslauch / Sojasauce / Gurke / Sesam 120g  
€ 14,00

spanischer salat / Babyspinat / Mandeln / Datteln / Pimientos 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

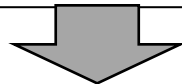
entrecôte 300g € 37,00

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

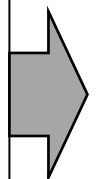
cognac-pfeffersauce

kräuterbutter

ooq sauce

jus

limettenbutter



## **dessert**

Panna cotta mit Himbeersauce

c 3,00

Schokoladenparfait mit Himbeersauce

c 5,00

Mousse au chocolat noir oder blanc

c 6,00

Schokoladenfondant (zubereitungszeit 20 Minuten)

c 9,00

Frischer Obstsalat mit Sorbet

c 5,00

Crème brûlée

c 6,00

## **hi, charles specials**

Vorspeisenplatte hi, charles mit vier Komponenten der A la carte Karte

c 16,00 pro Person

Vorspeisenplatte Hotel am Remspark mit mediterraner Auswahl

c 15,00 pro Person

Fleischtasting mit 250g pro Person

(verschiedene Fleischcuts nach Wahl des Küchenchefs)

c 40,00 pro Person inkl. 3 Beilagen und 2 Saucen

Gourmet Fries (Beilage)

c 4,00 pro Person Aufpreis

Kartoffelpüree mit Trüffelöl / Parmesan (Beilage)

c 4,00 pro Person Aufpreis

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