

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach/Köln

Sehr geehrte Gäste,  
wir bitten Sie, Ihre Menüauswahl bis 14 Tage vor Ihrer geplanten  
Veranstaltung zu treffen, um Ihnen eine bestmögliche Qualität  
und einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.

Bitte beachten Sie, dass die Wahl eines  
einheitlichen Menüs erforderlich ist.

**Ulrich Wöster**  
Direktor für Veranstaltungsverkauf

**Marcus Graun & Dominik Eck**  
Küchendirektor & Küchenchef

**Andrea Kutteneuler**  
Bankettserviceleitung

Seit dem 14.12.2014 müssen alle 14 Hauptallergene, die nicht in der Produktbezeichnung  
genannt werden, im Menü gekennzeichnet werden.  
Diese werden im Anschluss der Menü- & Buffetvorschläge separat erläutert.

**Bitte beachten Sie unsere Küchenzeiten**

**Mittags von 12.00 – 14.00 Uhr**

**Abends von 18.30 – 22.00 Uhr**

Bei Fragen oder Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach / Köln

Vorschläge März & April 2020

Erstes Menü

„Schon fast Frühling“

Kalifornischer Grünspargel | confiert

Kaffeeöl | Mascarponeschaum | Kräutersalat | (5)

\*\*\*

Kabeljaurückenfilet

Bärlauchsud | Seitlinge | Rote Beete | Petersilienwurzelstampf | (5)

\*\*\*

Schottischer Lammrücken

Limonenjus | schwarzer Knoblauch | Zuckererbsenpüree | Ube Wurzel | (5)

\*\*\*

Basilikumousse

Beeren & Olivenöl | Himbeersorbet | (5,7)

Drei-Gänge-Menü ohne Kabeljau: 67 €

Drei-Gänge-Menü ohne Grünspragel: 69 €

Menü komplett: 79 €

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Zweites Menü**

**„Schon fast Frühling Teil II“**

**Thunfischfilet & Taschenkrebssalat**

Rosa Ingwer | Avocadocrème | komprimierte Wassermelone | Kräutersalat | (5)

\*\*\*

**Zuckererbsen Minzsuppe**

Milchschaum | Kaffeeöl | Tiefseescalops | (5,12)

\*\*\*

**Entrecôte**

Langpfeffer beurre-rouge | Pinienkerncrème | Frühlingslauch | Gnocchi | (5)

\*\*\*

**Panna Cotta**

Weißer Schokolade | sautierte Blaubeeren | Aprikosensorbet | (1,5,7)

**Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeise: 60 €**

**Drei-Gänge-Menü ohne Suppe: 69 €**

**Menü komplett: 81 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach / Köln

**Drittes Menü**

**„Saluti Enoteca“**

**Piemontaiser Kalbstatar**

Bärlauchpesto | Parmigiano Reggiano | Rucolaspitzen | (5)

\*\*\*

**Pulpo in Rotwein | glasiert**

Gebundene Tomatenvinaigrette | Borlotti-Bohnenpüree | (5)

\*\*\*

**Perlhuhnbrust & Bianchetto-Trüffel**

Fonduta-Risotto | Blattspinat | Tropea-Zwiebeln | (5)

\*\*\*

**Erdbeer-Tiramisu**

Erdbeerjus | Maikrautsorbet | (1,5)

**Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeise: 62 €**

**Drei-Gänge-Menü ohne Zwischengang: 62 €**

**Menü komplett: 75 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

Viertes Menü

„Bergisch Regional 2020“

Bergisches Lachsforellenfilet aus dem Lambachtal

Gebeizt | Dill | Senfsauce mit hauseigenem Honig | Döppekooche | (1,5)

\*\*\*

„Äädäppel-ungerein“

Kartoffel-Möhren-untereinander | Zanderfilet | Orangen-Senfbuttermilch | (5)

\*\*\*

„Rindsbrode“

48 Stunden sanft gegarter Rinderschaukelbug

Schmorjus mit Apfelkraut | Rotkohl | Kartoffelkloß | (1)

\*\*\*

Curry-Milchreis

Granatapfelkerne | Altbier-Karamelleis | Pistaziensponge | (1,5)

Drei-Gänge-Menü ohne Vorspeise: 60 €

Drei-Gänge-Menü ohne Zwischengang: 60 €

Menü komplett: 75 €

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Fünftes Menü**

„Es lebe die klassische Küche“

**Marinierte Gänseleber**

Beerenauslese-Gelee | Hausgebackene Brioche

Feigenkompott | Nüsse | Schokolade | (1)

\*\*\*

**20g Caviar d'Aquitaine | in der Dose serviert**

Kartoffelpüree nach Robuchon | Schnittlauchbutter | (5)

\*\*\*

**Steinbuttfilet | souffliert**

Beurre blanc | Blattspinat | Gemüseperlen | (5)

\*\*\*

**Rinderfilet | tranchiert**

Sauce bordelaise | kleines Gemüse | Kartoffelmousseline mit Trüffelbutter

\*\*\*

**Valrhona Schokoladenmousse d'or**

Flugmango | Kirschsorbet | (5,7)

**Vier-Gänge-Menü ohne Kaviar: 95 €**

**Menü komplett: 135 €**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach / Köln

Sechstes Menü

„leicht & zeitgemäß“

Carpaccio | Gamba blanca

Miso-Marinade | Maiscrunch | Avocadopüree | Keltenhof-Kräutersalat | (2,5)

\*\*\*

Tomatenessenz

geräuchertes Olivenöl | Seeteufelbäckchen | Kirschtomaten

\*\*\*

Tondi di Chioggia | sous-vide gegart

Mascarponeschaum | Kaffeeöl | Quinoa | Crazy-Peas | (5)

\*\*\*

Schwarzfederhuhn „au citron“

Safranjus | Zitrusgel | Kichererbsenpüree | Urmöhren | (11)

\*\*\*

Bronte-Pistazien

Flan & Sponge | Limoncellogel | Ricotta-Honigeis | Krokant | (1,5,7,8)

Vier-Gänge-Menü ohne Tondi: 75 €

Vier-Gänge-Menü ohne Essenz: 78 €

Menü komplett: 89 €

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach / Köln

**Siebtes Menü**  
**„Klassiker im Schloss“**

**Confiertes Thunfischfilet**

Sauce Vitello | gebackene Kapern | gegrillte Avocado | Kräutersalat | (5,7)

\*\*\*

**Crèmesuppe | Madrascurry | Zitronengras**

Poulet-Satay | Teriyaki-Glasur | (5)

\*\*\*

**Halber Hummer**

Vanille-Chardonnaysud | gerösteter Ofenkürbis | (5)

\*\*\*

**Champagner-Crèmesorbet**

am Tisch angegossen | (5)

\*\*\*

**Kalbsfilet | rosa gegart**

Morchelrahmsauce | Zuckermais | Maispüree

Spargoli | Kartoffel-Baumkuchen | (1,5,7)

\*\*\*

**Käseauswahl Maître Waltmann**

Frucht-Senf | Nüsse | Kletzenbrot

\*\*\*

**Gâteau | Schwarzwälder Kirsch**

Kirschgelee | Vanilleeis | (1,5,7)

**Fünf-Gänge-Menü ohne Sorbet & Käse 99 €**

**Sechs-Gänge-Menü ohne Käse 115 €**

**Menü komplett 125 €**



Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Buffet Enoteca (ab 30 Personen)**

**Anti Pasti**

Hausgebackene Focaccia, Ciabatta und bergisches Brot (1,5)

Rucola Salat | Balsamico Vinaigrette

geröstete Pinienkerne | geriebener Parmesan (5)

Kaltgeräuchertes Thunfischfilet | Orangen-Fenchelsalat

Olivenöl-Meerrettichcrème (5)

Ligurischer Kartoffelsalat | Pulpo | Bohnen | Oliven | Petersilie

Grappa gebeizter Orangenlachs | Caponatasalat | Salsa Verde (11)

Vitello Tonnato | Kapernäpfel (5,7)

Salumeria | eingelegte Tropea-Zwiebeln | Linsensalat

Büffelmozzarella | Schmortomatenvinaigrette | grüner Spargel (5)

Auswahl von italienischem Käse mit Savor (5,8)

**Zuppa**

Tomaten-Orangensuppe mit Parmesan-Crostini (1)

**Prima piatti**

Kalbsbraten in Milch | Zitrone & wilder Fenchel

Marsala-Möhren | Rosmarinkartoffeln

Filet vom St. Pierre | Ligurischer Caccucciosud

Calamaretti | Muscheln | Gnocchi (1,10)

Frischlings-Bolognese | Dörrobst | gerührte Mascarpone-Polenta (5,11)

Ravioli | Ricotta-Spinatfüllung | Sauce Alfredo

Trauben | Walnüsse | Pilze (1,5,7)

**Dolci**

Crème brûlée | Torrone | süßes Pesto (5,7,8)

Hausgemachtes Tiramisu (1,5,7)

Panna Cotta | Erdbeermark (5)

Mousse von weißer, Toskanischer Amedei Schokolade | kandierte Oliven (5,7)

Schokoladen-Fritatta | Limoncellosud (1,5,7)

**75 € pro Person**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

**Buffet Classique (ab 30 Personen)**

**Vorspeisen**

Fines de Claires Austern auf Eis | Chesterbrot | Schalottenvinaigrette  
Rosa gegartes Lachsfilet | Sauce Verte | Saiblingskaviar | (5)  
Cocktail von Nordmeergarnelen | Cognac | Spargel | Melone | (5)  
Auswahl an Räucherfischen | Sahnemeerrettich | Safran-Gurkensalsa | (5)  
Crème brûlée von der Gänseleber | Physalis-Kompott | (5,7)  
Rosa gebratenes Roastbeef | Trüffel-Remoulade  
Kürbiskernöl-Pellkartoffelsalat | (5,7)  
Tranchen von Teegeräucherter Barbarie-Entenbrust  
Sprossensalat | Sauce Teryaki | (2)  
Medaillons vom Kalbsfilet | Portweinsauce | Sellerie-Walnuss Salat | (5)  
Käseauswahl von Maître Waltmann | Feigensenf  
Trauben | Nüsse | Birnenbrot

**Suppe**

Hummercrèmesuppe mit Champagner | (5,11)

**Hauptgänge**

Roastbeef im Ganzen | Rotweinbutter  
frische Gemüseauswahl | Kartoffelgratin | (5)  
Kabeljaufilet | Anis-Senssauce | glasierte Gurken | Schnittlauch-Brätlinge | (5)  
Hausgemachte Tagliatelle | Trüffel-Fonduta | (1,5,7)  
Gemüsecurry | Kokos | Limettenblätter | Mandeln  
Orangen-Rosinen-Couscous | (1,5)

**Desserts**

Schokoladenbrunnen | verschiedenen Früchte zum Tunken  
Crème brûlée | Tonkabohne | sautierte Blaubeeren | (5,7)  
Auswahl von hausgemachten Eiscremes in der Waffel (5)  
Gelierte Champagnersuppe | Beeren  
warmer Schokoladenkuchen | Vanillesauce (1,5,7)  
Duett von Schokolade und Passionsfrucht (5,7)  
Auswahl an Pralinen & Gebäck (1,5,7)

**90 € pro Person**

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach / Köln

## Deklarierungspflichtige Allergene Inhaltsstoffe

(Inhalte, die nicht aus den Namen des Gerichtes zu entnehmen sind)

- 1 = Glutenhaltiges Getreide
- 2 = Sojabohnen
- 3 = Sesamsamen
- 4 = Krebstiere
- 5 = Milch (einschl. Lactose)
- 6 = Schwefeldioxid und Sulfite
- 7 = Eier
- 8 = Schalenfrüchte (Mandeln, Paranüsse, Haselnüsse,  
Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamia)
- 9 = Lupinen
- 10 = Fisch
- 11 = Sellerie
- 12 = Weichtiere
- 13 = Erdnüsse
- 14 = Senf