



# KULINARISCHE HIGHLIGHTS

JANUAR BIS DEZEMBER 2020

BRUNCH  
KULINARISCHE  
AKTIONEN

  
**AMBER HOTEL** ★★ ★★ ★★ ★★  
Leonberg/Stuttgart



**JETZT RESERVIEREN: ☎ 07152 303-530**

Ein Schlemmerspaß für die ganze Familie. Bedienen Sie sich, sooft Sie mögen:

## **BRUNCH 2020**

AN AUSGESUCHTEN TERMINEN, 11:30 BIS 14:30 UHR

- Frühstücksecke mit Rührei, Wurst- und Käseaufschnitt, Brötchen und Croissants
- Kaffeespezialitäten (Kaffee Crème, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso) sowie Kakao und Tee
- Tagessuppe mit Brotauswahl
- verschiedene Vorspeisen
- reichhaltige Auswahl an Salaten
- mehrere Hauptgerichte der Saison (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
- Auswahl an köstlichen Desserts

Auszug jeweils aus dem Angebot

### **WINTERBRUNCH**

AM 1. SONNTAG IM MONAT:

5. JAN | 2. FEB | 1. MRZ

pro Person 27,50 €

**VORSPEISEN:** Räucherlachs auf Kartoffelrösti | gebratene Gänseleber | eingelegter Tafelspitz auf Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Kartoffelcreme-Suppe mit krossen Speckwürfeln

**HAUPTSPEISEN:** Hirschgulasch mit Preiselbeersauce | Lachstranche, auf der Haut gebraten, mit Weißweinsauce | Ratatouille mit Pinienkernen

**BEILAGEN:** Haselnussspätzle | Kräuterreis | Brokkoli | Rotkohl

**DESSERTS:** Dessertauswahl

### **FRÜHLINGSBRUNCH**

AM 1. SONNTAG IM MONAT:

5. APR | 3. MAI | 7. JUN

pro Person 27,50 €

**VORSPEISEN:** Geräucherte Forellenfilets | Matjesfilets mit Zwiebeln und Äpfeln | marinierter Spargel mit Schwarzwälder-Schinken und Erdbeeren

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Champignon-Creme-Suppe

**HAUPTSPEISEN:** Rosa gebratenes Roastbeef, am Buffet tranchiert | gedämpftes Zanderfilet | gefüllte Nudeltaschen mit Ricotta und Spinat

**BEILAGEN:** Krokette | Basmatireis | Gemüseauswahl

**DESSERTS:** Dessertauswahl



An jedem 1. Sonntag im Monat servieren wir Ihnen einen Aperitif, passend zum Brunch:

WINTER: Sekt mit Cassis  
FRÜHLING: Sekt mit Pfirsich  
SOMMER: Sekt mit Holunder  
HERBST: Glühwein oder Punsch

## MUTTERTAGSRUNCH

10. MAI

pro Person 27,50 €

Jede Mutter erhält ein Glas Prosecco und eine Rose

**VORSPEISEN:** Tomate und Mozzarella | mariniertes Gemüse | gratinierte Ziegenkäsetaler | Spargelsalat

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Rahmsuppe mit Brunnenkresse

**HAUPTSPEISEN:** Roastbeef, rosa gebraten | Hähnchen Involtini | Zanderfilet | frischer Stangenspargel

**BEILAGEN:** Flädle | Drillingskartoffeln | Butterreis | Gemüsauswahl | Baguette

**DESSERTS:** Frische Erdbeeren | Kuchenauswahl | Vanille-mousse | Belgische Waffeln

**NEU! SPASS FÜR KINDER -**  
Erholung für Eltern und Großeltern!

Kinderbetreuung beim Brunch  
mit Spielecke und Bastelaktionen.

## OSTERBRUNCH

12. + 13. APR

pro Person 32,50 €

1 Glas Sekt zur Begrüßung,  
lustige Ostereiersuche für Kids

**VORSPEISEN:** Scheiben vom geräucherten Lachs | Carpaccio vom Tafelspitz | Antipasti von Paprika, Zucchini und Champignons

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Spargelcreme-Suppe mit Schlagrahm

**HAUPTSPEISEN:** Lamnbraten | Putenmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce | pochierter Kabeljau | Gemüselasagne

**BEILAGEN:** Herzoginkartoffeln | wilder Reis | Spätzle | Prinzessbohnen | Gemüsauswahl

**DESSERTS:** Erdbeerschnitte | Rote Grütze mit Bayrisch-Creme | Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

## **BARBECUE- SOMMERBRUNCH**

AM 1. SONNTAG IM MONAT:

5. JUL | 2. AUG | 6. SEP

pro Person 27,50 €

**VORSPEISEN:** Gegrillte Zucchini | Tomate Mozzarella | Duo von Melone mit Schinkenvariationen

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Tomatencreme-Suppe

**HAUPTSPEISEN:** Mariniertes Schweinefilet | Rindersteaks | Zitronen-Hähnchenbrust | gebackener mediterraner Schafskäse | Lachssteak in Marinade

**BEILAGEN:** Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Baguette | Dips

**DESSERTS:** Dessertauswahl

## **HERBSTBRUNCH**

AM 1. SONNTAG IM MONAT:

4. OKT | 1. NOV | 6. DEZ

pro Person 27,50 €

**VORSPEISEN:** Lauwarmer Zwiebelkuchen mit Speck | geräucherte Entenbrust auf Selleriesalat | Blauschimmelkäse in Portwein

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Kürbiscrème-Suppe mit Schlagrahm

**HAUPTSPEISEN:** Geschmorte Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln | Duett von Lachs & Zander | Falafel-Kichererbsenbällchen

**BEILAGEN:** Wilder Reis | Kartoffelstampf | Gemüseauswahl | Rotkohl

**DESSERTS:** Dessertauswahl

## **WEIHNACHTSBRUNCH**

25. + 26. DEZEMBER 2020

pro Person 32,50 €

1 Glas Sekt zur Begrüßung

**VORSPEISEN:** Carpaccio von der Gänsebrust mit eingelegten Feigen | Pastete vom Wildschein mit Preiselbeersauce | geräucherter Lachs und Heilbutt

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Ingwer-Möhrensuppe

**HAUPTSPEISEN:** Hirschragout in Rotweinsauce | Gänsebraten mit glasierten Maronen | Zanderfilet auf Rahmwirsing | Gefüllte Nudeltaschen mit Pilzen

**BEILAGEN:** Butterspätzle | Butterreis | Apfelrotkohl | Schmorapfel | Rosenkohl

**DESSERTS:** Weihnachtsstollen | Mousse au Chocolat | gefüllte Crêpes mit Quark | Käsespezialitäten mit Weintrauben





**KULINARISCHE AKTIONEN  
JETZT RESERVIEREN:  
☎ 07152 303-530**

## **GANS & KÜRBIS**

**SONNTAG, 15. NOVEMBER 2020  
AB 17:30 UHR  
pro Person 27,50 €**

»Kleine Überraschung«  
für die kleinen Gäste

**VORSPEISEN:** Gebackene Kürbismwürfel | marinierter Ziegenkäse mit gebratenem Chicorée | Gänseleber, in Trüffelöl gebraten, auf Waldpilzen

**SALATE:** Frische Rohkost- und Blattsalate mit Dressings

**SUPPE:** Maronencreme-Suppe mit Zimtcroûtons

**HAUPTSPEISEN:** Rehrückenmedaillons, rosa gebraten, mit Wacholderrahmsauce | Variation von Edelfischen | geschmorte Gänsekeulen | gefüllte Nudeltaschen mit Kürbis und Pilzen

**BEILAGEN:** Spätzle | Butterreis | Kroketten | Rotkraut | winterliche Gemüseauswahl

**DESSERTS:** Dessertauswahl

## **VALENTINS-MENÜ**

**FREITAG, 14. FEBRUAR 2020  
AB 18 UHR  
pro Person 24,50 €**

### **»ZARTER FLIRT«**

»Sweet Love« Cocktail



### **»DAS VORSPIEL«**

**...ÄHM, DIE VORSPEISE NATÜRLICH**  
Frischkäsesocken  
im Räucherlachsmantel  
mit Pflücksalat und  
Honig-Senf-Vinaigrette



### **»DIE EROBERUNG DES HERZENS«**

Medaillons vom Kalbsrücken  
im Schinkenmantel  
mit rotem Kartoffelschnee,  
Gemüse und Salbeijus



### **»LUST AUF MEHR«**

Warmes Schokoladensoufflé  
mit flüssigem Kern und  
fruchtigem Mango-Sorbet

Der Kitzel für Nerven und Gaumen

## **KRIMI DINNER IM AMBER**

Einlass 18:30 Uhr, Beginn 19 Uhr  
pro Person 79,00 €

**ZWISCHEN DEN AKTEN  
WIRD EIN KÖSTLICHES  
3-GÄNGE-MENÜ SERVIERT.**

**SAMSTAG, 29. FEBRUAR 2020  
TESTAMENT À LA CARTE**

**SAMSTAG, 18. APRIL 2020  
MORD IM FLECKA**







**GEBURTSTAG, HOCHZEIT, TAUFE, JUBILÄUM, FAMILIENTREFFEN,  
KONFIRMATION, KOMMUNION, BETRIEBLICHE FEIER ...**

Gerne senden wir Ihnen unsere Bankettmappe mit leckeren Menüs und köstlichen Buffets und zeigen Ihnen die Räume zum Feiern. Rufen Sie uns zur Detailabsprache an: ☎ 07152 303-505

## **HAPPY DAYS**

Günstig übernachten in allen teilnehmenden AMBER HOTELS,  
ab 66,- € pro Zimmer/Nacht: [www.amber-hotels.de/happy-days](http://www.amber-hotels.de/happy-days)

AMBER HOTEL Leonberg/Stuttgart · Amber Hotel Panorama  
Betriebsgesellschaft mbH · Römerstraße 102 · 71229 Leonberg  
☎ 07152 303-3 · Fax -499 · [leonberg@amber-hotels.de](mailto:leonberg@amber-hotels.de)  
[www.amber-hotels.de/leonberg](http://www.amber-hotels.de/leonberg)



Kinder bis einschließlich 5 Jahre speisen gratis. Kinder bis einschließlich 11 Jahre zahlen die Hälfte. Preise in € inkl. gültiger MwSt. und Service, gültig 01.01. bis 31.12.2020, bis auf Widerruf. Druck- und Satzfehler vorbehalten.