



NEUES AUS DER BRASSERIE SAISON

Herzlich Willkommen auf dem Schlossberg

Das Best Western Premier Schlosshotel Park Consul ist erbaut auf dem ehemaligen Gelände der Schlossgaststätte „Henne-Nest“. Der Betrieb wurde 1936 von Familie Henne aufgenommen und bewirtete zahlreiche Gäste, unter anderem auch viele Prominente und namenhafte Persönlichkeiten aus der Region. Nach 66 erfolgreichen Jahren schloss im Jahr 2003 die Gaststätte und auf dem Schlossberg entstand das Schlosshotel mit dem direkt angeschlossenen „Congress Centrum“.

Seit September 2009 steht nun das Best Western Premier Schlosshotel Park Consul neben dem Wahrzeichen der Stadt Heidenheim, dem Schloss „Hellenstein“, mit einem sagenhaften Blick auf das Brenztal und über die Dächer der Stadt Heidenheim.

In unserer „Brasserie Saison“ erwartet Sie eine internationale Küche der gehobenen Art und Service auf höchstem Niveau. Unser Team verwöhnt Sie mit ausgesuchten Gerichten, die für Sie mit viel Herzblut, Kreativität und Sorgfalt frisch zubereitet und serviert werden.

Für unsere Speisen benutzen wir frische Produkte, die auf die jeweilige Saison abgestimmt sind. So erleben Sie in unserer „Brasserie Saison“ den Frühling, Sommer, Herbst und Winter auch auf kulinarische Weise.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen und genussvollen Abend auf dem Schlossberg.

Peter Wolfram
Küchenchef

Roland Fleischer
stellv. Küchenchef

Sven Bieder
Restaurantleiter



MENÜ „BRASSERIE SAISON“

Amuse Bouche

Eine kleine Gaumenfreude als Überraschung

Hors d'oeuvre chaud

Gebratener Hummer auf Melonen-Ingwer-Salat mit Erdbeer-Vinaigrette

Entrée Chaude

Schaumsuppe von Kichererbsen mit „Ras el Hanout“ Croûtons und Petersilien-Öl

Sorbet

Granatapfelsorbet mit Pfeffer-Karamell

Grosse pièce

Gekrätertes Kalbsfilet „Sous Vide“ mit Mangorelish, Senfkohl und Karottenpüree

Dessert

Aprikosen in Sauvignon blanc mit Rosentörtchen und Kokos-Zitronengras-Eis

oder

Entremets au fromage

Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse
mit Früchten und Nüssen

5 Gang	61,00 €
3 Gang (ohne Zwischengericht und Sorbet)	43,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

2010

Príncipe de Viana

Rosado Garnacha

DO Navarra, Spanien

0,2 l

6,50 €

0,75 l

22,00 €

Rebsorte: 100% Garnacha

Rosen, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und rote Johannisbeeren bestimmen das Bouquet.
Am Gaumen saftig, fruchtig, rund und ausgewogen mit langem, frischem Nachhall.



VORSPEISEN

- „Pfifferlinge & Gänseleber“** 13,60 €
Gebratene Pfifferlinge mit Wildkräutern, Sherry und Gänseleber Eis
- „Melone & Aromen“** 12,50 €
Melone in Variation als Shooter mit Garnele, Chutney mit Rehrücken und Serrano-Schinken

SUPPEN

- „Sauerampfer & Lachsforelle“** 6,20 €
Sauerampfer Cremesüppchen mit confierter Lachsforelle und Roter Bete
- „Tomate & Basilikum“** 6,80 €
Essenz von Tomaten mit Pfifferlingen und Basilikumeis

TRANCHIERGERICHT

- „Chateau Briand“** 57,90 €
für 2 Personen

Doppel Filetsteak vom Black Angus Weiderind, (400g Rohgewicht)
an Brombeerjus, serviert mit einem Gemüsearrangement und Kartoffelkrusteln

Da dieses vorzügliche Gericht etwas Qualitätszeit in Anspruch nimmt,
bitten wir Sie uns eine Zubereitungszeit von ca. 40 Minuten zu gewähren.



FLEISCHGERICHTE

- „Perlhuhn & Pfifferlinge“** 19,90 €
Perlhuhnbrust mit Lavendel-Sesam-Honig, Pfifferlingen und Frischkäse-Zigarre
- „Rind & Brombeere“** 24,50 €
Black Angus Filet auf Brombeer-Jus mit Tomaten-Ingwer-Grütze, Kaiserschoten und Kartoffelkrusteln
- „Kaninchen & Morcheln“** 21,50 €
Kaninchenkeule mit Morcheln, Perlzwiebeln Gemüse und Gnocchetti
- „Lamm & Artischocke“** 27,50 €
Lammrücken mit gefüllten Artischockenböden, glasiertem Radicchio und Tomatennudeln

FISCHGERICHTE

- „Dorade & Zitrone“** 24,50 €
Dorade Royal im Ganzen gebraten mit Meeressgemüse, kanarischen Kartoffeln und Zitronenkompott
- „Lotte & Pulpo“** 23,90 €
Saltimbocca vom Seeteufel mit Langpfeffer, Basilikumschaum, Sepia Nudeln und Krakenbolognese

VEGETARISCHES GERICHT

- „Pfifferlinge & Fenchel“** 19,50 €
Pfifferlingstörtchen mit Fenchel-Spinat und Aprikosensugo



DESSERTS

„Kalt & Fruchtig“	9,50 €
Cassissorbet mit Holunderblütenschaum, Blutpflirsichsorbet mit gepfefferten Beeren Rosenblütensorbet auf Schokoladen-Bisquite	
„Schokolade & Kirsche“	8,90 €
Terrine von „dreierlei Schokoladen“ mit Amarena-Kirschen und Espresso-Espuma	
„Buttermilch & Himbeere“	8,20 €
Buttermilchtarte mit lauwarmen Himbeeren und Guaven Coulis	
„Käse & Senf“	6,90 €
Französische Käseauswahl mit Aprikosensenf und Trauben	

DIGESTIFS (2 CL)

Ziegler Wildkirsche / Williams	14,00 €
Fassbind Rigi Kirsch / Pflümlü / Himbeergeist / Mirabelle / Vieille Pflümlü	6,90 €
Grappa Julia	4,50 €
Johnnie Walker Red Label	2,80 €
Calvados Papidoux	3,10 €
Chartreuse (grün)	4,40 €
Metaxa *****	2,30 €
Cointreau	3,10 €
Amaretto	3,10 €
Carlos I	3,90 €

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) sind gentechnisch verändert

APERITIF



Prosecco Hausmarke „LIVE Brune“ Vino Frizzante	0,1l	4,20 €
Sekt Hausmarke Riesling Sekt, trocken	0,1l	4,20 €
Riesling Sekt, trocken Weingut Pfaffmann, Pfalz	0,1l	4,50 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay, Brut	0,1l	7,00 €
Moët et Chandon Brut Imperial Champagner	0,1l	14,00 €
Kir Royal	0,1l	9,00 €
Campari Orange / Soda	0,2l	6,50 €
Prosecco mit Aperol	0,1l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Martini Rosso / Bianco / Extra Dry	5 cl	4,50 €
Sherry Tio Pepe Extra Dry	5 cl	4,50 €
Sandemann Tawny Porto	5 cl	4,50 €

MINERALWASSER

Fachinger	0,5l	4,00 €
Apollinaris Selection (medium)	0,25l 2,60 €	0,75l 5,70 €
Apollinaris Silence (still)	0,25l 2,60 €	0,75l 5,70 €

SOFTDRINKS

Saftschorlen	0,2l 2,60 €	0,4l 3,80 €
Coca Cola, Fanta, Sprite		
Coca Cola light, Coke Zero,	0,2l 2,80 €	0,4l 4,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l 3,00 €	
Schweppes Tonic Water	0,2l 3,00 €	
Schweppes Ginger Ale	0,2l 3,00 €	
Bionade (Kräuter, Holunder)	0,33l 3,50 €	
Red Bull	0,25l 4,00 €	

SÄFTE

Orange, Apfel (trüb & klar), Multivitamin, Banane, Kirsche,	0,2l	2,80 €
Schwarze Johannisbeere Cranberry, Mango, Tomate	0,4l	4,00 €

BIER VOM FASS & FLASCHENBIER



Radeberger Pilsner	0,3l	3,00 €	0,5l	3,80 €
Malteser Hefeweizen naturtrüb	0,3l	2,80 €	0,5l	3,60 €
Malteser Hefeweizen, kristall			0,5l	3,60 €
Malteser Hefeweizen, dunkel			0,5l	3,60 €
Schöffelhofer Hefe, alkoholfrei			0,5l	3,60 €
Clausthaler Classic, alkoholfrei			0,33l	3,00 €

Offene Weissweine 0,2 L

2009	Rivaner Q.b.A trocken WG Jechtingen, Baden	5,80 €
2009	Chardonnay Cheval D'Or, Südwestfrankreich	6,20 €
2010	Zenzela Chenin Blanc Simonsvlei, Südafrika	6,50 €
2009	Grauburgunder Q.b.A trocken WG Jechtingen, Baden	6,50 €
2009	Pinot Grigio Garda Paul Sacchetto, Friaul Italien	6,80 €
2009	Burggarten Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau, Wachau, Österreich	9,20 €

OFFENE ROSÉWEINE 0,2 L

2010	CAPE ROSÉ Pinotage Lourensford Wines, Stellenbosch, Südafrika	6,80 €
2009	Uhlbacher Götzenberg Spätburgunder Weißherbst Kabinett Collegium Wirtemberg, Württemberg	7,40 €

Offene Rotweine 0,2 L



2008	Dornfelder Q.b.A trocken Collegium Wirtemberg, Württemberg	8,20 €
2008	Trollinger Steillage Q.b.A trocken Weingut Wachstetter, Württemberg	9,20 €
2008 2009	Fellbacher Trollinger Q.b.A trocken Weingut Schnaitmann, Württemberg	9,20 €
2008	Chiaromonte Rosso IGT Firriato, Sizilien	8,20 €
2006	El Meson Crianza Bodegas El Meson, Rioja	8,40 €
2008	Escudo Rojo, Baron Philippe Rothschild Maipo Vally, Chile	8,60 €
2007	Côtes du Rhône Secret de Famille Paul Jaboulet Aîné, Rhône	13,20 €
	Weinschorle weiß/rot	4,00 €

Longdrinks 0,2 L

Vodka Lemon/Orange/Cola/Tonic	6,50 €
Vodka Red Bull	7,00 €
Pernod Cola	6,50 €
Gin Tonic	6,50 €
Bacardi Cola	6,50 €
Asbach Cola	6,50 €
Licor 43 Cuarenta Y Tres mit Milch	6,50 €



Tasse Kaffee Crème ⁽³⁾	2,20 €
Kännchen Kaffee Crème ⁽³⁾	3,90 €
Milchkaffee ⁽³⁾	3,20 €
Espresso ⁽³⁾	1,90 €
Espresso Macchiato ⁽³⁾	2,00 €
Doppelter Espresso ⁽³⁾	2,90 €
Tasse Capuccino ⁽³⁾	2,80 €
Latte Macchiato ⁽³⁾	3,00 €
Tasse Kaffee Haag ⁽³⁾	2,20 €
Kännchen Kaffee Haag ⁽³⁾	3,90 €
Heiße Schokolade	3,20 €

Verschiedene Teesorten

Schwarzer Tee

Nurbong, English Breakfast, Earl Grey
Jungpana, Mokabarie

Grüner Tee

Morgentau, Jasmine Tea, Green Dragon

Kräutertee

Mint & Fresh, Fruity Camomile,
Cream Orange, Verveine Balance
Fitness

Früchtetee

Sweet Berries

je Tasse	2,00 €
je Kännchen	3,20 €