

“ Meine Empfehlung zu diesem königlichen Gemüse ist ein trockener Weißburgunder. Sein herrliches Aroma umschmeichelt hervorragend den feinen Geschmack des Spargels.

Sabine Voll, Restaurantleiterin

Kulinarische Höhepunkte im Hotel Mohren

Pfifferlingswochen

26.07. - 11.08.2019

Würzig im Geschmack und gesund zugleich: der Pfifferling. Erleben Sie die Vielfalt des Edelpilzes in geschmackvollen Kompositionen.

Wildwochen

03.10. - 20.10.2019

Im Oktober wird's wild und heimisch! Genießen Sie köstliche Gerichte wie zartes Reh aus der Region mit Preiselbeer-Birne, glaciertem Rosenkohl und Kartoffelkroketten.

8. Mohren Genuss-Reise

18.10.2019

Schlemmen Sie sich mit uns bei stimmungsvoller Live-Musik durch fünf verschiedene Regionen Ungarns und Österreichs.

Hotel Mohren ****

Restaurant am Marktplatz
Marktplatz 6 87561 Oberstdorf
Tel +49 (0)8322 / 9120
www.hotel-mohren.de



Spargelwochen

29.04. - 23.06.2019



“ Wir Deutschen lieben unser Königsgemüse. Jahr für Jahr fiebern wir dem Start der Spargelsaison entgegen.



Und das zu Recht, finden wir im Hotel Mohren. Fein im Geschmack, vielseitig in der Verarbeitung und dazu auch noch gut für die Gesundheit.

Probieren Sie die verschiedensten Variationen und lassen Sie sich von Küchenchef Oliver Class und seinem Team bei unseren Spargelwochen verzaubern!

André Brandt, Hoteldirektor

“ Egal ob der grüne Würzige oder der weiße Milde - Spargel ist unendlich wandelbar und vielseitig kombinierbar. Wie wäre es klassisch mit Kartoffeln oder doch lieber sommerlich mit fruchtigen Erdbeeren?

Oliver Class, Küchenchef

Flaschenweine

0,75 l

Weissburgunder QW trocken, 2017

€ 29,80

Seegut Kress, Bodensee - Baden

Vollmundiger rassiger Bodenseewein mit Zitronenaroma am Bouquet. Trotz seines aufregenden Temperamentes besitzt dieser Burgunder eine gewitzte Eleganz. Gegensätze die sich anziehen.

Kiechlinberger Ölberg, QW trocken, 2017

€ 24,50

**Grauer Burgunder Weingut Königshausen,
Kiechlinbergen, Kaiserstuhl - Deutschland**

Trocken, zart-nussiges Aroma, angenehm rund und voll.

Rosa dei Frati, 2017

€ 34,50

**Cà dei Frati, Riviera del Garda,
Bresciano DOC, Lombardei - Italien**

Ein herrlicher Rosé aus den regionalen Sorten Gropello, Marzemino, Sangiovese und Barbera. Die beerige Frucht und der moderate Alkoholgehalt machen diesen Wein zu einem perfekten Begleiter und auch „Alleinunterhalter“.

Lergenmüller Pinot Noir, QW trocken, 2017

€ 26,50

Weingut Lergenmüller, Pfalz - Deutschland

Trocken, feiner Cassisduft, vollmundig, weiche Tannine, klare Note des Spätburgunders

Spargelvariationen

Vorspeisen

Gebratene Garnelen auf Spargelsalat mit geröstetem Bärlauch-Baguette

Fried shrimps with asparagus salad served with a toasted wild garlic baguette

als Vorspeise als Hauptspeise

€ 14,90 € 18,90

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Croûtons

Asparagus cream soup with asparagus pieces

€ 7,50

... ganz klassisch

Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu neue Kartoffeln

A serving of fresh asparagus with creamy hollandaise sauce or with melted butter; served with new potatoes

€ 19,90

Portion frischer Stangenspargel mit gemischter Schinkenplatte, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Portion of fresh asparagus with selection of ham, hollandaise sauce and new potatoes

€ 23,90

Dessert

Karamellierter Spargel mit Erdbeeren und Vanilleeis

Caramelized asparagus served with strawberries and vanilla ice cream

€ 9,50

... aus Fluss, Wiesen und Wäldern

Portion frischer Stangenspargel mit gebratenem Saiblingsfilet, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

A serving of fresh asparagus with baked fillet of char, hollandaise sauce and new potatoes

€ 25,90

Teigtaschen mit Mascarpone-Bärlauch-Füllung mit zweierlei Spargel, Kirschtomaten und Sauce Hollandaise

Raviolis with a mascarpone and wild garlic filling served with two types of asparagus, cherry tomatoes and hollandaise sauce.

€ 18,90

Cremiges Spargelrisotto mit rosa gebratenen Lammkoteletts und gegrilltem grünen Spargel

Creamy asparagus risotto served with lightly roasted lamb chops and grilled green asparagus

€ 28,90

Portion frischer Stangenspargel mit gebackenem Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

A serving of fresh asparagus with baked veal cutlets, hollandaise sauce and new potatoes

€ 26,90

Stangenspargel in Kräuterflädle gewickelt und mit Allgäuer Bergkäsesauce überbacken

Asparagus spears wrapped in small strips of pancakes seasoned with herbs and served au gratin with alpine cheese from the Allgäu region

€ 17,90



Mohren-Wein-Trio

Sie können sich zwischen unserer hochwertigen Weinauswahl nicht entscheiden? Wir servieren Ihnen drei verschiedene Weine im 0,1l-Glas zum parallel Verkosten, Probieren, Vergleichen und Genießen.

Hohentwieler Olgaberg Weißburgunder, QW trocken, 2017

Staatsweingut Meersburg, Bodensee - Baden

Einer der rassigsten Burgunder vom See: Frisch und stoffig zugleich spiegelt er perfekt das Seeklima und die vulkanischen Böden des Hohentwiel wider.

Delheimer Pinotage Rosé, 2018

Delheim Winery, Stellenbosch - Südafrika

Aus den Rebsorten Pinotage und Muscat de Frontigan, Duft nach reifen Himbeeren und frischer Wassermelone. Trocken, erfrischend und spritzig. Das leichte sowie sehr angenehme Säurespiel verleiht dem Wein seine unverkennbare Spritzigkeit.

Hagnauer Burgstall Spätburgunder, trocken, 2017

Winzerverein Hagnau eG, Bodensee - Hagnau

Purpurrot mit schwarzen Schatten. Vielschichtig in Würze und Frucht. Schwarzkirsche, Pflaume, schwarzer Pfeffer, Akzente von Rauch, Tabak und Süßholz. Kraftvoll am Gaumen, von pikanter Art mit gutem Gerbstoffrückgrat.

Drei Gläser à 0,1 l | € 9,90