

Menüauswahl Frühling

Menü I

Tomatencremesuppe

*

Gebratenes Schweinefilet auf Champignonrahmsauce,
mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse der Saison

*

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Preis pro Person 24,50 €

Menü II

Gebratener Ziegenkäse
mit Salbei und Parmaschinken auf Ruccola Salat

*

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße
und Salzkartoffeln

*

Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten

Preis pro Person 26,50 €

Menü III

Kaninchensülze mit roh marinierten Karotten
und Frühlingssalat

*

Lammrücken mit Tomaten-Kräuterkruste auf Rahmpolenta
und Paprikagemüse

*

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Preis pro Person 30,50 €

Menü IV

Salat von weißem - grünem Spargel mit
gratiniertem Ziegenfrischkäse

*

Schaumsuppe von Siebenkräutern mit Buttercroutons

*

Pochierte Lachstranchen auf Wurzelgemüse
mit Limonen Schaum und Butterkartoffeln

*

Crème Brûlée

Preis pro Person 32,50 €

Menü V

Carpaccio vom Wildwasserlachs mit Spargelsalat
und Limonen Vinaigrette

*

Schaumsuppe von weißem Spargel mit Buttercroutons

*

Gegrillte Maispouardenbrust mit Gnocchi
und Spargelragout

*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

Preis pro Person 36,50 €

Menü VI

Mango Gazpacho mit Garnelen

*

Gebratene Dorade auf Frühlingsgemüse

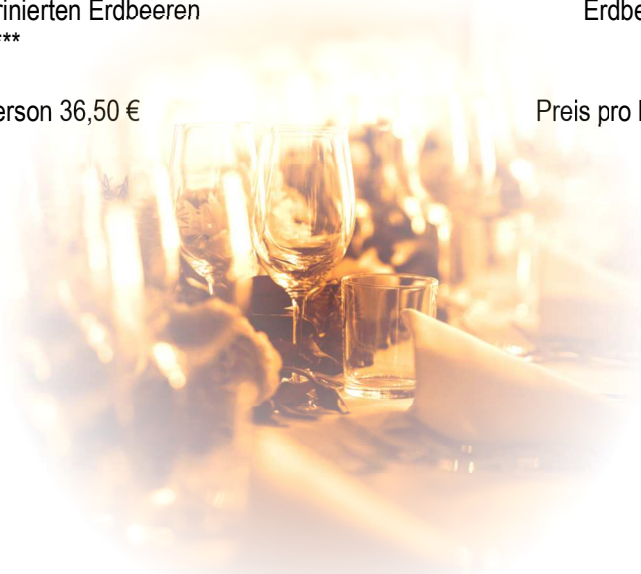
*

Gebratener Kalbsmedaillons mit Bärlauch Risotto
und Schalotten Jus

*

Erdbeertiramisu

Preis pro Person 42,00 €



Menüauswahl Sommer

Menü I

Gurkenkaltschale mit Büsumer Krabben
*

Maispoulardenbrust auf Sommergemüse
mit Thymiankartoffeln
*

Quarkmousse mit marinierten Waldbeeren

Preis pro Person 24,50 €

Menü II

Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen
und Ruccolasalat
*

Gegrillte Schweinemedallions mit Champignonsauce,
Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln
*

Variation im Glas
Panna Cotta
*

Hausgemachtes Tiramisu
*

Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten

Preis pro Person 29,50 €

Menü III

Vitello Tonnato
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapern Sauce
und frischem Baguette
*

Gebratener Zanderfilet auf Kartoffel-Gurkensalat
*

Erdbeer-Prosecco-Süppchen mit Zitronensorbet

Preis pro Person 30,50 €

Menü IV

Gemischter Vorspeiseteller
Gegrillter Scampi, Rindercarpaccio,
Vitello Tonnato, gegrilltes Gemüse
und Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
*

Saltimbocca alla Romana
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,
dazu knusprige Rosmarinbratkartoffeln und frisches Gemüse
*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Preis pro Person 33,00 €

Menü V

Thunfisch-Carpaccio mit geriebenem Ingwer und Olivenöl
*

aufgeschäumte Parmesansuppe mit Parmaschinken
*

Blutorangensorbet aufgefüllt mit Prosecco
*

Rinderfilet in Schalotten-Kruste mit Portweinsoße,
Kartoffelgratin und jungem Gemüse
*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

Preis pro Person 49,50 €

