

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Menü 1

Junge Blattsalate in Orangenvinaigrette
mit gratiniertem Ziegenkäse

Medaillons vom Schweinelendchen mit Pfifferlingrahm,
frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

33,-€

Menü 4

Carpaccio vom Kalpskopf mit Rucola und gegrilltem Pulpo

Essenz von der Strauchtomate mit Gamba

Suprême vom Perlhuhn
mit Pilzrisotto und Thymianjus

Trio von Sorbets mit frischen Früchten

45,-€

Menü 7

Junge Blattsalate in Limonendressing
mit gebratenen Edelfischen

Schaumsuppe von Karotten und Ingwer

Tranche vom Atlantiksteinbutt
mit Bärlauchrisotto und frischen Pfifferlingen

Carpaccio von der Ananas mit Pina Colada Sorbet

49,-€

Menü 2

Carpaccio vom Linumer Wiesenkalb mit Rucola und Peccorino

Gegrillte Lammfilets mit Bärlauchpesto,
Ratatouille und Rosmarin-Kartoffelgratin

„Crema Catalana légère“
mit eingelegten Zwetschgen und Karamelleis

39,-€

Menü 5

Variation vom deutschen Stangenspargel mit Thunfischtatar

Schaumsuppe vom Bärlauch mit gerösteten Pinienkernen

Tranchen vom Kalbsfilet mit Estragonjus,
Kaiserschoten und Bärlauch-Kartoffelpüree

Variation von Rhabarber und Erdbeeren mit Topfensorbet

49,-€

Menü 8

Variation vom „Yellow Fin Tuna“
mit Rosa Ingwer, Wasabi und Daikonkresse

Kokos-Zitronengrassuppe mit Lachs und Koriander

„Châteaubriand“ vom friesischen Weideochsen
mit Portwein-Schalottenjus,
breite Bohnen und Kartoffelgratin

„Mille Feuille“ von Himbeeren mit Mascarponecreme

59,-€

Menü 3

Salat von grünem Spargel und Räucherlachs
mit Schnittlauchschmand

Kalbsrückensteak mit Salbei gegrillt,
Zucchini Gemüse und Limonenrisotto

Panna Cotta mit Himbeersauce

39,-€

Menü 6

Sülze vom Rindertafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce

Kalte Gurkensuppe mit Grönlandshrimps

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Kartoffel-Selleriepüree und gebratenen Pfifferlingen

Frische Erdbeeren mit Weißkäsemousse

49,- €

Menü 9

Variation von der Gänsestopfleber
mit confierten Kirschen und Brioche

Oxtail mit Madeira

Meeresfrüchterisotto mit gegrillten Gambas und Pesto

Tranche vom Hirschkalbsrücken mit Cassisjus,
Wirsing und Schupfnudeln

Schokoladensoufflé mit Chilli-Vanilleeis und frischen Himbeeren

67,-€