



## Menüvorschläge

### **Menü 1**

*Kartoffelcremesuppe mit Knoblauchcroutons  
und Schnittlauchröllchen*

*Im Speckmantel gebratene Maispouardenbrust auf Kräuterjus,  
dreierlei Reis und Gemüsebouquet*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis*

21.50 €

### **Menü 2**

*Hausgebeizter Fjordlachs an Blattsalaten der Saison  
und Honig-Senfauce*

*Schweinefilet im Kräutermantel  
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln*

*Dunkles Mousse au chocolat  
mit Waldbeerensauce*

23.00 €

### **Menü 3**

*Cremesuppe von weißen Champignons*

*Rosa Lammcarre mit Dijonsenfauce  
Ratatouille und Kartoffelgratin*

*Mascarponecreme mit Pfirsichkompott*

26.00 €



## Menüvorschläge

### **Menü 4**

*Ruccola- und Feldsalat mit Kartoffel-Schnittlauchdressing*

*Gebratenes Lachsfilet auf Gemüsenudeln  
und Krustentiersauce*

*Zitronenjoghurtterrine*

24.50 €

### **Menü 5**

*Rauchfischauswahl mit Friseesalat*

*Kalbsfilet mit Pilzsauce  
junges Gemüse und Maiskrופן*

*Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanille-Orangensauce*

31.00 €

### **Menü 6**

*Vitello Tonnato  
mit Thunfischmajonaise und Kapern*

*Geschmorte Lammhaxe  
auf Rahmsauerkraut und Kartoffelchips*

*Grießflammerie mit heißen Kirschen*

26.00 €



## Menüvorschläge

### **Menü 7**

*Kleiner gemischter Salat  
mit Nordseekrabben*

*Auf der Haut kross gebratener Zander  
mit Weinkraut und Schnittlauchsauce*

*Rinderfiletmedaillons mit Calvadosauce  
Apfelscheibe und Brokkoli  
dazu Herzoginkartoffeln*

*Weißes Mousse au chocolat mit Himbeersauce*

38.50 €

### **Menü 8**

*Tramazzino  
Gegrillte Auberginenscheiben mit Schinken, Tomate  
und Mozzarella belegt*

*Grüne Pfeffersuppe mit gebratener Riesengarnele*

*Rosa geratene Barberieentenbrust  
mit Balsamico und glasierten Möhren  
dazu Schupfnudeln*

*Schokoladen-Haselnussparfait*

31.00 €



## Menüvorschläge

### **Menü 9**

*Marinierter Kalbstafelspitz mit grüner Sauce*

*Rinderkraft mit Sherry und Blätterteigstange*

*Gebratene Riesengarnelen im Safranschaum und Risottotimbale*

*Zitronnsorbet mit Prosecco*

*Lammragout in Madeirasauce und Papadelle  
und Wurzelgemüse*

*Mousse au chocolat mit Balsamico-Kirschen*

41.00 €

*Liebe Gäste,*

*bitte verstehen Sie diese Vorschläge als Idee. Gern gehen wir auf Ihre Wünsche ein und beraten Sie persönlich.*

*Für eine Terminabsprache erreichen Sie Frau Yalcin oder Herrn Krohn unter 05102 739001.*