



Menüpreise
von 22,00 € bis 36,00 €

Menü K

Knackige Blattsalate

*mit zwei verschiedenen Dressings
und gekräutertem Baguette*

Schaumsüppchen von Flusskrebsen

mit Weinbrand verfeinert und Sahnehäubchen

Mit Lauch gefüllter Landschweinrücken

auf Karottengemüse, leichter Rahmsauce und Kartoffelkroketten

Cremiges Vanilleeis

auf marinierten Früchten und einer Himbeersauce

Menü L

Tatar vom Räucherlachs auf geröstetem Pumpernickel

an einen Salatbouquet und leichter Honig – Dill – Senfsauce

Tomatisierte Kraftbrühe

mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

Gebratene Maishähnchenbrust,

*an feinem Röschengemüse, Pommes Dauphine
und einer Schnittlauchsauce*

Carpaccio von der Sweet Ananas

*mit einer Himbeersauce und
Vanilleeis im Schokoladenkörbchen*

Menü M

Tranchen von der Maishähnchenbrust
auf einem Orangen – Currydip
mit kleinen Blattsalaten und einem Kräutercrostini

Geschäumtes Gartenkräutersüppchen
mit Gemüsestreifen und Buttercroutons

Variation vom Lachs und Zander
in Butter gebraten, auf
bunten Rahmspinat und nussigen Kartoffeln

Moussè au chocolate
mit frischen Früchten und einer Himbeersauce

Menü N

Bunte Blattsalate mit sautiertem Lauch und Champignons
mit Balsamico parfümiert, zweierlei Dressings und gerösteter
Baguettescheibe

Cremesüppchen vom Blattspinat
mit Streifen vom Räucherlachs

Tranchen vom Weidelammrücken
auf einem Ratatouille, einer Thymianglace und geschmorten Kartoffeln
in feinem Olivenöl

Geeistes Eierlikörtörtchen mit Schokoladenraspeln
an einem Pfirsichfächer und kleinem Gebäck

Menü O

Schaumsüppchen vom Lauch
verfeinert mit Hühnerbrustscheibchen aus dem Rauch
und gestoßenem Pfeffer

Medaillons von der Jungschweinlende
umhüllt mit Backrauchsinken, an Blumenkohl- und Broccoliröschen,
dazu gereicht werden Herzoginkartoffeln

Violine
aus Vanilleeiscreme
an Birne Helene mit einem Sahnetupfer,
garniert mit süßem Backwerk