



Menübausteine - Bau Dir Dein Fest☺ AB 20 PERSONEN

Bitte wählen Sie aus den Menübausteinen Ihr Wunschmenü von 3 bis 7 möglichen Gängen aus. (Menüpreise ergeben sich folglich der Einzelpreise, je nach Wahl & Anzahl der Menügänge)

Vorspeisen:

- *Salat von Avokado und Flusskrebsen mit gebratenem Kalbsbries 18€
- *Hausgeräuchertes Lachsfilet („label rouge“) auf Balsamico-Linsen-Vinaigrette 16€
- *Blattsalate mit hausgebeiztem Wildlachs (nach Saison) 16€
- *Variation von Räucherfischen 16€
- *Best of Thunfisch : geräuchert, gebeizt & gegrillt 20€
- *Carpaccio & Tartar vom Weiderind 20€
- *Waldkauz-Salat: Blattsalate mit gebratenen Herbsttrompeten, Quittenchutney, Macadamia-Nüssen & Sprossen 14,50€ (vegetarisch)
- *Parfait von der Entenleber auf Riesling-Gelée 16€
- *Terrine von mediterranem gegrilltem Gemüse mit Ruccola Pesto 16€ (vegetarisch)
- *Saisonale Salatvariation mit ‚Ursprung‘-Poularden-Streifen 14,50 € (Mecklenburger Bio-Poularde (min. 10qm/ Tier Grünauslauf, mehr Platz im Stall & Bio-Futter) aus kontrollierter Aufzucht))

Suppen:

- *Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Röllchen 9€ (vegetarisch)
- *Kokosnuss-Parmesan-Suppe mit Trüffel 11,50€
- *‘Festtagssuppe‘ - Rinderbouillon mit Nudeln, Markklößchen & Ei 9€
- *Crèmesuppe vom Tafelspitz, buntes Wurzelgemüse 9€
- *Käselauch-Suppe mit Moselriesling verfeinert 9€
- *Dal-Suppe mit Kräuterschaum 9€ (vegetarisch)
- *Klare Fischsuppe mit Safran und Knoblauchcrostini 11,50€
- *Sauerampfercrèmesuppe mit Bündlerfleisch 9€
- *Gebundene Ochschwanzsuppe, Ochschwanz-Praline 14,50€
- *Ringelblumen-Schnittlauch-Consommé 9€

Zwischengerichte:

- *Frühlingsröllchen mit Hummer & Scampi gefüllt, Glasnudelsalat 20€
- *Frischkäse-Sacchetti, Blattspinat, Trüffel & Parmesan 16€ (vegetarisch)
- *Gefüllter Kaninchenrücken, Graupen, Apfel, Vanille, Parmaschinken 18€
- *Sanft geschmortes BIOLAND Schweinebäckchen auf Inkagetreide 16€

Zwischengerichte (Fortsetzung):

- *Seeteufelmedaillon, Petersilienwurzelmousselin & Thymianjus 18€
- *Kross gebratenes Zanderfilet auf Moselriesling-Kraut 16€
- *Hummer, dicke Bohnen & Safranschaum 31,50€
- *Doradenfilet, Gemüsecouscous & Weißburgunder-Schaum 16,50€

Sorbetgang

- *Sorbet nach Saison oder persönlichem Lieblingsgeschmack 3,50 € (vegetarisch)

Hauptgänge:

- *Lammrücken mit Senfkruste & Rosmarinjus, Kartoffelgratin & Ratatouille 35,50€
- *Rinderfilet, geräuchertes Kartoffelpüree & Schneidbohnen 47€
- *Entenbrust, Kirsch-Thymian Jus, gebratene Polentaschnitte & Zuckerschoten 29€
- *Suprême von der Maispoularde, provenzalische Gemüse & ‚La ratte‘ Kartoffeln 29€
- *Filet vom Strohschwein im Rosmarin-Schinkenmantel & Gemüse-Couscous 29€
- *Kalbsrücken mit Morcheln gefüllt, Madeirajus, Olivengnocchi & Blattspinat 35,50€ (in der Saison mit Spargel) 43,50€
- *Zanderfilet, frische Nudeln mit Ruccola & Roma-Tomaten 29€
- *Lachsfilet ‚sous vide‘ gegart, Garnelensoße, Basmatireis & grüner Spargel 31,50€
- *Seeteufelmedaillons, Paprikabutter & Spinatcrêpe 35,50€
(vegetarische Hauptgänge auf Anfrage)

Desserts:

- *3 erlei hausgemachtes Eis oder Sorbets 10€
- *Marmorierte Mousse au chocolat & Cointreau Orangen 9€
- *Tonkabohnen-Crème brûlée mit Eis 9€
- *Honig-Mohn-Parfait mit karamellisierten Rotweifeigen 10€
- *Variation von Callebaut Schokolade 11€ (nicht vegetarisch)
- *Weißes Schokoladenparfait auf Knusperboden, Himbeeren & Orangengel 11,50€
- *Joghurt Mousse mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott (Saisonal) 8€ (nicht vegetarisch)
- *Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Karamelleis mit Meersalz 9€
- *Kaiserschmarrn, Nougateis & Birnenkompott 10€
- *Birnenbeignets mit Vanillesoße 9€

Käse:

- *Auswahl europäische Rohmilchkäse 3 Sorten 9 € / 5 Sorten 15 €
(serviert mit Chutney & Brotspezialität nach Tagesangebot)

Je nach Jahreszeit bereiten wir Ihnen auch gerne Ihr individuelles Menü mit besonderen saisonalen Angeboten wie z.B. Spargel, Pfifferlingen oder Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern.