

Saisonale Menuvorschläge Sommer 2020

Menu A

Suppe von jungen Erbsen
mit pochierten Würfeln von der Eismeerforelle
Brot und Butter 9,25 €

Gebratenes Perlhuhnbrustsuprême
mit Balsamico-Jus
Ratatouillegemüse
Rosmarindrillinge aus dem Ofen 23,50 €

Kefir-Blaubeertarte
mit weißem Valrhona-Espuma
und roter Johannisbeersauce
Feingebäck 9,75 €

Preis pro Person 42,50 €

Couvert pro Person 1,00 €

Menu B

Thailändisch gewürzte Roastbeefröllchen
mit Spargel, süßsaure Gurken
Glasnudelsalat mit Ingwer-Limettendressing
Brot und Butter 15,00 €

Cremesuppe von Pfifferlingen
mit Portweinschaum 10,50 €

Geschmortes Kalbsbäckchen mit eigener Jus
grüne Bohnen, gebratene Birnenspalten
Kartoffel-Lauch-Gratin 25,50 €

Marinierte Beerenfrüchte
mit Tonkabohneneiscreme
und Schokoladenpopcorn
Feingebäck 11,00 €

Preis pro Person 62,00 €

Couvert pro Person 1,00 €

Liebe Gäste,
aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines einheitlichen Menus
für Ihre Gäste.
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein
und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung
verwendeten Zusatzstoffe. Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen 040/450 15 50.

Saisonale Menuvorschläge Sommer 2020

Menu C

Eismeer-Shrimps Carpaccio
mit Chorizo-Chili-Öl
marinierte Zucchini-Spaghetti mit Zitronenthymian
Brot und Butter 15,75 €

Karotten-Orangensuppe
mit Spieß vom Terriyaki-Huhn 9,50 €

Tranchen vom Flanksteak
mit Barbecuemarinade
Brunnenkressepesto
gegrillte Mini-Maiskolben und Süßkartoffelwedges 27,25 €

Kokosbrûlée
Mangosorbet
Pistaziensponge mit Vanillesauce
Feingebäck 9,75 €

Preis pro Person 62,25 €

Couvert pro Person 1,00 €

Menu D

Mediterran mariniertes Rindertatar
mit Kapernäpfeln, gebackener Feige im Grissini-Mantel
Eichblattsalat mit geröstetem Haselnuss-Dressing 16,50 €
Brot und Butter

Weißer Tomaten-Joghurt-Kaltschale
mit gebratener Sesamgarnele halbe Tasse 6,75 €
(ganze Tasse) 10,00 €

Pochierter Zander unter Trüffelmousseline
Yuzu-Hollandaise
gebratener Pak-Choi mit Sojasauce
selbstgedörrte Kirschtomaten 17,75 €

Zitronen-Ingwersorbet mit Vodka 6,50 €

Gebratenes Lammhüftsteak
mit Barolo-Jus
gegrilltes Gemüse mit Zucchini,
Aubergine und Pilzen Menuportion 22,00 €
Spargelrisotto (ganze Portion) 27,50 €

Eiscreme von weißem Pfirsich und Rosenblüten
auf Mini Baba au cognac
Nektarinenragout 10,00 €
Feingebäck

Preis pro Person 79,50 €

Couvert pro Person 1,00 €

Saisonale Menuvorschläge Sommer 2020

Sommer Special

Fisch und Krustentier Menu

Tataki vom Lachs auf japanischer Mini-Pizza Sprossensalat, Erdnusscrunch und Wasabicrème Brot und Butter ***	15,75 €
Asiatisch gewürzte Kokos-Kürbissuppe mit gebackener Seafoodpraline auf Mangochutney ***	9,75 €
Fish and Chips Rotbarsch und Garnele mit Essig-Aioli Rahmgurkensalat Steakhouse Pommes frites ***	21,50 €
Beerentriple im Weckglas Zitronengras-Eiscreme Espressosauce Feingebäck	9,75 €
Summe	56,75 €
Couvert pro Person	1,00 €

Saisonales Überraschungs Menu

3 Gänge Fisch oder Fleisch im Hauptgang	39,00 €
4 Gänge Fisch oder Fleisch im Hauptgang	55,00 €

Vegetarisches Menu

Topinambur-Suppe mit Korianderblatt-Öl und Tempura von der roten Bete Brot und Butter ***	9,25 €
Pfifferlinge in Rahm mit Schnittlauch, Tagliatelle ***	Zwischengang 16,00 € (Hauptgang) 22,50 €
Zucchini-Piccata mit Tomaten-Paprika-Sauce glasierte Kräutermöhren und cremige Polenta ***	19,00 €
Topfen-Holunderblüten-Knödel mit Kirschenröster und Vanilleeis Feingebäck	10,00 €
Summe	55,50 €
Couvert pro Person	1,00 €

Sommerliche Aperitifs

Pimms No. 1

Ein fruchtiger Sommerdrink auf Gin-Basis.
Der britischer Klassiker!
10,00 €

Himbeer-Rhabarber Crisp (alkoholfrei)

Erfrischend mit Rhabarber, Himbeere und Minze
Der perfekte alkoholfreie Menustart
6,00 €