

Saisonale Menuvorschläge Mai/Juni 2022

Bitte beachten Sie, dass die Preise **Tagespreise** sind und wir ggf. die Preise anpassen müssen.
Leider ist es in der momentanen Lage schwer zu sagen,
wie sich die Preise und vor allem die Verfügbarkeit entwickeln wird.
Wir bitten dies zu Berücksichtigen.

Menu I

Wildkräutersuppe
mit gekochtem Wachtelei und Croûtons
Brot und Butter 10,50 €

Mit Mozzarella gespickte Perlhuhnbrust
Schnittlauchvelouté
Buntes-Brokkoli Gemüse
Polenta-Taler 25,75 €

Erdbeer-Minz-Sorbet
auf Kiwicarpaccio
Lemongras-Espuma
Feingebäck 10,50 €

Preis pro Person 46,75 €

Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 20 2020/2021er Sommer Riesling Qualitätswein, trocken Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	8,90 €	37,50 € Alk. 12,0% vol.
Nr. 90 2020/2021er Grauer Burgunder Gutswein, trocken Weingut Frhr. von Gleichenstein Oberrotweil, Baden	9,50 €	38,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 114 2020er Gentil >>Hugel<< Familie Hugel Riquewahr, Elsass	9,25 €	38,00 € Alk. 12,5% vol.
<u>Roséwein</u>		
Nr. 182 2020er Cep D'Or Cinsault, Grenache Les Maitres Vignerons de Saint Tropez Gassin, Provence	11,50 €	42,00 € Alk. 13,0% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 658 2020er Morgon >>Les Charmes<< Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	11,50 €	42,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 706 2020er Primitivo Quota 29 Salento IGT Vini Menhir Salento Minervino di Lecce, Apulien	10,50 €	39,50 € Alk. 14,0% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 919 2019er Niersteiner Hipping Riesling Auslese Weingut Schneider Müller GbR Nierstein, Rheinhessen	1/2 Flasche 13,75 €	34,00 € Alk. 7,5% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

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 Menüvorschläge Mai/Juni 2022

Menu II

Lachscarpaccio
mit Maracuja-Crème fraîche
Rucola, Dill und Koriander
Brot und Butter 17,00 €

Zuckerschoten-Suppe
mit geräucherter Entenbrust 10,75 €

Geschmortes Kalbsbäckchen
in Portweinsauce
Spargelgemüse
Würfelkartoffeln 27,50 €

Marinierte Beerenfrüchte
Prosecco-Zabaione
Vanilleeis 10,75 €
Feingebäck

Preis pro Person 66,00 €

Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 23 2020er Hochheimer Königin Victoriaberg Riesling Qualitätswein, trocken Joachim Flick Flörsheim-Wicker, Rheingau	13,50 €	45,50 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 106 2020er Pouilly-Fumé Les Champs de Cri (Vieilles Vignes) Marc Deschamps Pouilly-sur-Loire, Loire	17,00 €	51,00 € Alk. 14,5% vol.
Nr. 160 2020er Grüner Veltliner Kremser Weinberge Weingut Türk Stratzing, Kremstal	10,50 €	39,50 € Alk. 12,5% vol.
<u>Roséwein</u>		
Nr. 181 2020er Sancerre Rosé >>Cuvée la Grange Dîmière<< Jean-Max Roger Bué-en-Sancerre, Loire	17,85 €	51,50 € Alk. 13,0% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 580 2016er Château de la Grenière	12,75 €	44,50 €
Nr. 581 Lussac-St. Émilion	Magnum 29,00 €	87,00 €
Nr. 582 Bordeaux	2015er Doppelmagnum 63,00 €	172,00 €
Nr. 583	2015/2016er Jeroboam 103,00 €	340,00 € Alk. 14,0% vol.
Nr. 195 2019er Würzburger Stein Blaifränkisch R, VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 980 2018er Eiswein vom Grünen Veltliner Weingut Türk Stratzing, Kremstal	1/2 Flasche 25,50 €	45,00 € Alk. 10,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu.

Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de

Saisonale Menüvorschläge Mai/Juni 2022

Menu III

Garnelen im Knusperkleid Papaya-Avocado-Salat Marinierte Sprossen Brot und Butter	18,25 €

Karotten-Mango-Suppe mit kleiner Hähnchen-Frühlingsrolle	10,00 €

Roastbeef im Ganzen gebraten Madeirajus Rahmspargel Pesto-Kartoffeln	33,00 €

Ananassorbet Waldbeerenschaum Pistaziensponge Feingebäck	10,50 €
Preis pro Person	69,75 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 56 2020er Westhofener Weißer Burgunder & Chardonnay VPD.ORTSWEIN, trocken Weingut Wittmann Westhofen, Pfalz	19,50 €	58,00 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 10 2018er Maximin Grünhäuser Pinot Blanc Réserve VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	19,50 €	57,50 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 177 2019er Sauvignon Blanc Waipara Hills Marlborough, Neuseeland	13,50 €	45,50 € Alk. 12,5% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 443 2016er Château Fourcas Dupré Cru Bourgeois Supérieur Listrac Médoc, Bordeaux	18,00 €	53,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 734 2014er Baron de Ley	23,00 €	65,00 €
Nr. 735 Gran Reserva >>Viña Imas<< Mendavia, Rioja	Magnum 49,50 €	128,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 760 2018er Malbec Chañarmuyo Estate Chañarmuyo, La Rioja	11,00 €	40,75 € Alk. 14,5% vol.
<u>Dessertsekt</u>		
Nr. 804 2019er Schloss Vaux Rosé, Brut Eltville, Rheingau	15,75 €	56,00 € Alk. 12,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu.

Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de

Saisonale Menüvorschläge Mai/Juni 2022

Menu IV

Asiatisch gewürztes Thunfischtatar Koriandergel, Gewürzbrotchips Mariniertes Salatbouquet Brot und Butter ***	18,50 €
Shiitake-Essenz mit blanchierten Trauben ***	halbe Tasse 7,25 € ganze Tasse 10,75 €
Gebratenes Doradenfilet Sesamtomate, schwarze Linsen Mango-Chili-Risotto ***	18,25 €
Maibockrücken Schwarzbierjus sommerliches Gemüse mit gebratenen Champignons Kerbelspätzle ***	Menuportion 33,00 € ganze Portion 41,00 €
Zitronen-Buttermilch Crème Sommerbeerensauce Macadamiaküchlein Feingebäck	10,75 €
Preis pro Person	87,75 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 97 2019er Ihringer Winklerberg Hinter Winklen Grauburgunder GG >>Gras im Ofen<< VDP.GROSSE LAGE, trocken Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	33,50 €	85,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 142 2020er Gavi dei Gavi D.O.C.G. La Scolca Rovereto Superiore di Gavi Gavi, Piemonte	29,50 €	78,50 € Alk. 12,0% vol.
Nr. 178 2020/2021er Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	25,50 €	69,50 € Alk. 13,5% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 676 2016/2019er Beaune 1er Cru >>Le Clos des Mouches<< François Gaunoux Beaune, Côte de Beaune	46,00 €	104,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 196 2018/2019er Maximin Grünhäuser Pinot Noir Qualitätswein, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	35,00 €	86,50 € Alk. 15,5%/13,5% vol.
Nr. 715 2018er Guildalberto Tenuta San Guido Marchesi Inzisa della Rocchetta Bolgheri, Toscana - 2. Wein von Sassicaia -	36,00 €	88,00 € Alk. 13,0% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	1/2 Flasche 24,50 €	53,00 € Alk. 7,5% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu.

Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de

Saisonale Menüvorschläge Mai/Juni 2022

Alternativen Fisch

Gedämpftes Lachsfilet
Curryschaum
gewoktes Gemüse
Tagliatelle 27,00 €

Zanderfilet auf Krabbensauce
grüner Spargel
Safrankartoffeln 27,50 €

Alternativen Vegan/Vegetarisch

Suppen

Vegane Kokos-Curry-Suppe
mit Granny Smith-Würfeln 9,50 €

Geeiste Gurken-Joghurt-Suppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen 9,75 €

Hauptgänge

Vegane Sesam-Gemüse-Pfanne
mit Gnocchi, geräuchertem Tofu und gebratenen Pilzen 21,50 €

Sommerliches Gemüserisotto
mit Spargel und Ziegenfrischkäse 21,75 €

Spargel Specials

Vorspeisen

Gebratener Spargel-Rösti mit Rauchlachs
und Radieschen-Meerrettich-Crème 17,00 €

Bunter Spargelsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette
und sautierten Flusskrebsschwänzen 17,50 €

Suppen

Spargelcrèmesuppe
*mit Katenschinken-Streifen 11,50 €

*mit Büsumer Krabben 14,50 €

Hauptgänge

Veganes Spargel-Tempura
auf Wokgemüse mit Sprossen, Kaffir-Reis 21,00 €

*mit gebratenen Sesam-Garnelen 29,50 €

*mit gebratenen Teriyaki-Rinderfiletstreifen 31,00 €

Deutscher Stangenspargel
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln 23,00 €

*mit Katenschinken aus der Pape geschnitten 31,50 €

*mit Lachsfilet 32,00 €

*mit kleinem Wiener Schnitzel 33,00 €

*mit gebratenem Rinderfiletsteak 45,50 €

*mit Medaillons vom Kalb 42,50 €

*mit gebratenem Steinbuttfilet 46,00 €

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu.

Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de