

## Saisonale Menuvorschläge Sommer 2021

### Menu A

Suppe von jungen Erbsen  
mit Rauchfischklößchen und Minze  
Brot und Butter 9,50 €

\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Madeirajus  
Kohlrabi-Möhren-Mikkado  
Kräutergnocchi 23,50 €

\*\*\*

Joghurt-Maracuja-Crème  
mazerierte Beerenfrüchte  
Bircher Müsli-Hippe  
Feingebäck 9,50 €

**Preis pro Person 42,50 €**

Couvert pro Person 1,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<b><u>Weißwein</u></b>			
Nr. 4	<b>2019er RK Weissburgunder</b> Qualitätswein, trocken Reichsgraf von Kesselstatt Morscheid, Mosel	9,25 €	33,50 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 61	<b>2019er Grauer Burgunder &gt;Sonskyn&lt;</b> Qualitätswein, trocken Weingut Weegmüller Neustadt, Pfalz	9,25 €	34,00 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 160	<b>2019er Grüner Veltliner</b> Kremser Weinberge Weingut Türk Stratzing, Kremstal	9,25 €	34,00 € Alk. 12,5 % vol.
<b><u>Roséwein</u></b>			
Nr. 179	<b>2020er Rosé</b> VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus Ingelheim, Rheinhessen	8,50 €	31,75 € Alk. 11,5 % vol.
<b><u>Rotwein</u></b>			
Nr. 660	<b>2018er St. Amour</b> Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	12,00 €	38,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 730	<b>2016er La Fuente, Crianza</b> Cabernet Sauvignon, Tempranillo Nekeas Añorbe, Navarra	7,90 €	30,50 € Alk. 14,0 % vol.

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.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

## Saisonale Menüvorschläge Sommer 2021

### Menu B

Zweierlei vom Rind  
Tatar und Carpaccio mit mariniertem Raukesalat  
Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen  
Brot und Butter 15,50 €

\*\*\*

Passierte Kartoffelschaumsuppe  
**oder**  
Vichysoisse  
-geeiste Kartoffelsuppe mit Schnittlauch-  
je nach Wetter  
mit Räucherlachsstreifen 9,50 €

\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet mit Pastis-Pfeffer-Sauce  
Romanesco Röschen  
gebackene Thymian-Drillinge 23,50 €

\*\*\*

Himbeer Rosmarin Sorbet  
Holunderblüten-Biskuit, Vanille-Espuma  
Feingebäck 9,50 €

**Preis pro Person 58,00 €**

Couvert pro Person 1,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<b><u>Weißwein</u></b>			
Nr. 7	<b>2019er Maximin Grünhäuser &gt;&gt;Monopol&lt;&lt;</b> Riesling VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	11,25 €	37,50 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 115	<b>2017er Pinot Blanc &gt;Hugel&lt;</b> Blanc de Blancs Famille Hugel Riquewahr, Elsass	10,50 €	36,00 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 177	<b>2019er Sauvignon Blanc</b> Waipara Hills Marlborough, Neuseeland	12,75 €	39,25 € Alk. 12,5 % vol.
<b><u>Roséwein</u></b>			
Nr. 181	<b>2019er Sancerre Rosé</b> >>Cuvée la Grange Dîmière<< Jean-Max Roger Bué-en-Sancerre, Loire	16,00 €	42,50 € Alk. 13,0 % vol.
<b><u>Rotwein</u></b>			
Nr. 580	<b>2016er Château de la Grenière</b>	11,75 €	38,50 €
Nr. 581	Lussac-St. Émilion, Bordeaux	<b>Magnum</b> 27,00 €	76,00 € Alk. 14,0 % vol.
Nr. 705	<b>2018er Neprica Cabernet Sauvignon</b> Tormaresca, Puglia IGT Vigneti del Sud S.R.L. Andria, Apulien	8,75 €	32,00 € Alk. 14,0 % vol.
<b><u>Dessertwein</u></b>			
Nr. 804	<b>2018er Schloss Vaux</b> Rosé, Brut Eltville, Rheingau	14,90 €	48,50 € 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](http://www.gastronomie-puetter.de)

## Saisonale Menüvorschläge Sommer 2021

### Menu C

Lachscarpaccio mit Zitronencreme  
Kräutersalat  
gegrillte Wassermelone und Schüttelbrot  
Brot und Butter 14,50 €

\*\*\*

Kokos-Möhren-Suppe  
mit geblämmter Garnele  
und Pistouschaum 9,75 €

\*\*\*

Rumpsteak unter der Mango-Pfeffer-Haube  
Jus mit Aromen von Kakao  
Pfifferlinge à la crème  
Süßkartoffelspalten aus dem Ofen 31,00 €

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren  
Ananas-Rotkohl-Sorbet  
und Waldmeistersponge  
Feingebäck 9,50 €

**Preis pro Person 64,75 €**

Couvert pro Person 1,00 €

### Unsere Weinempfehlung dazu:

		außer Haus	im Haus
<b><u>Weißwein</u></b>			
Nr. 26	<b>2018er Schloss Vollrads-Winkel</b> Riesling >Kabinett< VDP.ORTSWEIN, trocken Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	12,75 €	39,25 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 163	<b>2019er Chardonnay Classic</b> Kremser Kerschbaum Weingut Türk Stratzing, Kremstal	11,50 €	38,50 € Alk. 12,5 % vol.
Nr. 111	<b>2019er Chablis Premier Cru</b> Louis Latour Beaune, Chablis	27,00 €	65,50 € Alk. 13,0 % vol.
<b><u>Rotwein</u></b>			
Nr. 676	<b>2016er Beaune</b> 1er Cru >>Le Clos des Mouches<< François Gaunoux Beaune, Côte de Beaune	46,00 €	89,00 € Alk. 13,5 % vol.
Nr. 773	<b>2014er Mont du Toit</b> Mont du Toit Paarl, Südafrika	26,50 €	63,50 € Alk. 14,0 % vol.
<b><u>Dessertwein</u></b>			
Nr. 825	<b>Jean Pernet Rosé</b> Brut Le Mesnil sur Oger	31,00 €	74,00 € 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](http://www.gastronomie-puetter.de)

## Saisonale Menüvorschläge Sommer 2021

### Fisch Alternativen

Gebratenes Kabeljaufilet  
Krustentiersauce  
glasierter grüner Spargel  
Safrankartoffeln  
Zwischengericht 17,00 €  
Hauptgericht 25,00 €

Gedämpfte Seezungenröllchen mit Blattspinatfüllung  
Grapefruit Beurre blanc  
Kurkuma-Möhrrchen  
und Pfifferlingsrisotto  
Zwischengericht 25,75 €  
Hauptgericht 38,00 €

### Pasta

Getrüffelte Tagliatelle  
mit gebratenen Jakobsmuscheln  
Hummerschaum  
Baby-Brokkoli  
Zwischengericht 19,50 €  
Hauptgericht 29,25 €

### Sommer Special

#### **Veganes Menu**

Bunter Ringelbete Salat mit Rucola  
gebratenen Jackfruitstreifen  
und Cashewkernpesto  
Brot und Butter  
\*\*\*  
13,50 €

Geeiste Gazpacho  
mit Olivenöl-Eis und Basilikumspitzen  
\*\*\*  
9,50 €

Zucchini-Spaghetti  
mit Rhabarber-Tomatensugo  
Shiitake Dim Sum mit gebranntem Frühlingslauch  
\*\*\*  
23,75 €

Hafermilch-Panna Cotta  
mit bunten Melonenkugeln und Matchasorbet  
Feingebäck  
9,75 €

**Preis pro Person 56,50 €**

Couvert pro Person 1,00 €

**Oder fragen Sie auch gern nach unserem reichhaltigem BBQ-Buffer.**

(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](http://www.gastronomie-puetter.de)