

Saisonale Menuvorschläge Sommer 2022

Menu A

Tatar von der Lachsforelle Limetten-Crème fraîche Salatbouquet mit Sesamdressing Brot und Butter	17,00 €

Geeiste Curry-Apfelsuppe mit Thymian Ziegenfrischkäse-Nocken	10,50 €

Poulardenbrust im Polentamantel Thymianjus BBQ-Pfannengemüse mit Babymais Gnocchi alla Romana	27,50 €

Marinierte Beeren Pistazieneiscreme Holunderblüten-Espuma Feingebäck	11,00 €
Preis pro Person	66,00 €
Couvert pro Person	2,00 €

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.

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 20 2021er Sommer Riesling Qualitätswein, trocken Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	8,90 €	37,50 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 85 2021er Blanc de Noirs VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	8,50 €	36,50 € Alk. 12,0 % vol.
Nr. 115 2019er Pinot Blanc >Hugel< Blanc de Blancs Familie Hugel Riquewahr, Elsass	11,00 €	40,75 € Alk. 13,0 % vol.
<u>Roséwein</u>		
Nr. 180 2020er >Sonett< Spätburgunder Rosé Qualitätswein, trocken Weinhaus Heger Ihringen, Baden	9,75 €	38,75 € Alk. 12,5 % vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 192 2019er Lemberger VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	9,25 €	38,00 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 660 2018/2019er St. Amour Jean-Marc Lafont Lantignié, Beaujolais	13,00 €	45,00 € Alk. 13,5 % vol.
<u>Dessertsekt</u>		
Nr. 825 Jean Pernet Rosé Brut Le Mesnil sur Oger	32,50 €	94,00 € Alk. 12,0 % vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Sommer 2022

Menu B

Heilbutt aus dem Rauch mit Meerrettichmousse
marinierte Zitrusfrüchtelefilets
Kräutersalat 17,00 €
Brot und Butter

Grüne Spargelsuppe
mit Hähnchen-Saté-Spieß 11,00 €

Rumpsteak -Strindberg-
mit Zwiebel-Senf-Haube
Madeirajus
Pfifferlinge à la crème
Rosmarinkartoffeln 36,00 €

Pfirsichfilets in Weißwein-Rosmarinsud
Schokoladen-Crémeux
Erdnusscrumble 11,00 €
Feingebäck

Preis pro Person 75,00 €

Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 13 2020/2021er Maximin Grünhäuser Riesling VDP.ORTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert Mertesdorf, Ruwer	16,75 €	50,50 € Alk. 11,5 % vol.
Nr. 74 2020/2021er Würzburger Stein Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	15,00 €	47,50 € Alk. 13,0 % vol.
<u>Roséwein</u>		
Nr. 182 2020/2021er Cep D'Or Cinsault, Grenache Les Maîtres Vignerons de Saint Tropez Gassin, Provence	11,50 €	42,00 € Alk. 13,0 % vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 195 2019er Würzburger Stein Blaufränkisch R, VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € Alk. 13,0 % vol.
Nr. 580 2016er Château de la Grenière	12,75 €	44,50 €
Nr. 581 Lussac-St. Émilien	Magnum 29,00 €	87,00 €
Nr. 582 Bordeaux	Doppelmagnum 63,00 €	172,00 €
Nr. 583	Jeroboam 103,00 €	340,00 € Alk. 14,0 % 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 Menuvorschläge Sommer 2022

Menu C

Gebratene Jakobsmuschel und Kräuterseitling auf Safranbiskuit	
Fenchel-Ingwersalat	
Kressesprossen	17,50 €
Brot und Butter	

(je nach Temperatur)	
Geeiste Vichyssoise	
mit Büsumer Krabben	11,50 €
oder	
Heiße Kartoffelschaumsuppe	
mit Büsumer Krabben	11,50 €

Geflammter Wolfsbarsch auf Erbsenminzpurée	
eingelegte Blaubeeren	
gebackene Schalottenringe, Vanilleschaum	21,00 €

Kalbstafelspitz rosa gegart	
bunte Pfefferrahmsauce	
grüne Bohnen, Macairekartoffeln	

Maracuja-Sorbet	
Mini Gugelhupf, Brombeerjus	11,00 €
Feingebäck	
Preis pro Person	84,50 €
Couvert pro Person	2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	<i>außer Haus</i>	<i>im Haus</i>
<u>Weißwein</u>		
Nr. 29 2020er Kiedricher	18,50 €	55,00 €
<i>Riesling VDP.ORTSWEIN, trocken</i>		<small>Alk. 12,5 % vol.</small>
<i>Weingut Robert Weil</i>		
<i>Kiedrich, Rheingau</i>		
Nr. 106 2020er Pouilly-Fumé	17,00 €	51,00 €
<i>Les Champs de Cri (Vieilles Vignes)</i>		<small>Alk. 14,5 % vol.</small>
<i>Marc Deschamps</i>		
<i>Pouilly-sur-Loire, Loire</i>		
Nr. 161 2020er Grüner Veltliner vom Urgestein	11,90 €	43,00 €
<i>Weingut Türk</i>		<small>Alk. 12,5 % vol.</small>
<i>Stratzing, Kremstal</i>		
<u>Rotwein</u>		
Nr. 196 2018er Maximin Grünhäuser Pinot Noir	35,00 €	86,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		<small>Alk. 13,5 % vol.</small>
<i>Weingut der Familie von Schubert</i>		
<i>Mertesdorf, Ruwer</i>		
Nr. 676 2016er Beaune	46,00 €	104,00 €
<i>1er Cru</i>		<small>Alk. 13,5 % vol.</small>
<i>>Le Clos des Mouches<</i>		
<i>François Gaunoux</i>		
<i>Beaune, Côte de Beaune</i>		
Nr. 1715 2019er Guidalberto	38,50 €	92,00 €
<i>Tenuta San Guido</i>		<small>Alk. 14,5 % vol.</small>
<i>Marchesi Inzisa della Rocchetta</i>		
<i>Bolgheri, Toscana</i>		
<i>- 2. Wein von Sassicaia -</i>		
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 919 2019er Niersteiner Hipping	1/2 Flasche 13,75 €	34,00 €
<i>Riesling Auslese</i>		<small>Alk. 7,5 % vol.</small>
<i>Weingut Schneider Müller GbR</i>		
<i>Nierstein, Rheinhessen</i>		

(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 Menuvorschläge Sommer 2022

Fisch Alternativen

Doradenfilet auf Gemüse-Couscous
Orangen-Currysauce
grüner Spargel 28,50 €

Lachsforelle aus dem Dampf mit Dillvelouté
tourniertem Kohlrabi und Pak Choi
Senfsaat-Kaviar
Vorspeise 21,00 €
Hauptgericht 29,50 €

Pimm's No. 1

der perfekte fruchtig, herbe englische Sommer-Aperitif!
11,75 €/Glas

Pasta (Vegetarisch)

Tagliatelle mit veganer Bolognese
Parmesan
Pflücksalatbouquet 21,00 €

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
in Schnittlauchrahm
Vorspeise 22,00 €
Hauptgericht 29,50 €

Sommer Special

Veganes Menu

Gourmetsalat mit gebratenen Pfifferlingen
Gemüsechips, knusprige Falafel
Brot und Butter 18,75 €

Geeiste Curry-Apfelsuppe mit Thymian 10,00 €

Kohlrabispaghetti in Pesto
vegane Mini-Frikadellen
Cashewkerncrunch
konfierte Kirschtomaten 22,00 €

Beerentrifle
mit Haferjoghurt, Minze
Feingebäck 11,00 €

Summe 61,75 €

Couvert pro Person 2,00 €

(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