

Menüvorschläge II

Vorspeisen

- .. Knackige Salate der Saison mariniert mit Balsamico und gebratenen Garnelen
- .. Entenleberpastete „Foie Gras“ mit hausgemachtem Brioche, Mango- und Preiselbeerkonfit
- .. Carpaccio vom Angus Rind mit feinem Olivenöl, Parmesanhobel und Rucola an Balsamico
- .. Salat von Büsumer Krabben im Glas mit Radieschenstreifen und Cocktailschaum

Suppen

- .. Waldpilzconsommé mit Trüffelnocken
- .. Curryschaumsuppe mit grünem Spargel
- .. Hausgemachte Hummercremesuppe mit Cognac Sahne

Zwischengerichte

- .. Gedünstetes Steinbuttfilet auf Zuckerschotenjuliennes an Champagnerschaum
- .. Zwei kleine Medaillons vom Rind auf Apfel-Petersiliensalat
- .. Tranchen von der Barbarie Entenbrust mit Honigglacé auf Streifen von frischem Marktgemüse

Hauptgänge

- .. Gebratene Medaillons vom Seeteufel an Kerbelsauce, Tomatenrisotto und Fenchelgemüse
- .. Tranchen vom Kalbsfilet auf Pilzpolenta, geschmortes Paprikagemüse und Morchelschaumsauce
- .. Scheiben vom rosa gebratenem Lammrücken mit Rosmarinjus, Zucchini- und Kartoffelörtchen
- .. Rinderfiletsteak unter der Thymiankruste auf Madeirasauce, Vichykarotten und Kartoffelgratin

Desserts

- .. Warmes Schokoladenküchlein mit Beerenkompott und Vanilleeis
- .. Geeiste Tiramisu Torte an einem Saucenspiegel und exotischen Früchten
- .. Trilogie von Parfait an Rumkirschen und Pistaziensahne

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst zusammen und bei einem 5-Gang Menü erhalten Sie von uns ein Sorbet vor dem Hauptgang gratis dazu.

**3 Gang Menü
€ 33,00 p. P.**

**4 Gang Menü
€ 41,00 p. P.**

**5 Gang Menü
€ 49,00 p. P.**

Verwöhnen aus Tradition
