

Kräutergartenmenü

Gebratenes Zanderfilet
auf warmem Spitzkohlsalat mit Basilikumkaviar

Cremesuppe von der Haferwurzel
mit Pilzroulade und Buttercroutons

Skreifilet mit Lardo,
aufgeschäumter Zitronensoße,
Safrannisotto und Zucchini-Tomatenragout
oder

Gebratenes Rinderfilet mit Sherrysoße
Shiitake Pilzen, jungem Gemüse und Kartoffelkrapfen

Blaubeertörtchen, Champagnercreme, Whiskeyeis,
Kokosnusssponge und Molkeschaum
oder

Französischer Käse
mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette

Preis pro Person 45,00

Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 40,00

Menü mit 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 60,00

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Kräutergarten Vorspeisensalat mit Körnern und hausgemachtem Himbeerdressing | 7,00 |
| Gebratenes Zanderfilet auf warmem Spitzkohlsalat mit Basilikumkaviar und Rauchespuma | 16,00 |
| Vitello tonnato mit Thunfischsoße, Kapern, Oliven, roten Zwiebeln und Kartoffelcroutons | 17,00 |

Suppen

| | |
|--|------|
| Rinderconsomme mit getrüffeltem Grießstrudel und Schnittlauchöl | 8,00 |
| Crèmesuppe von der Haferwurzel mit Pilzroulade und Buttercroutons | 8,50 |

Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| Kartoffelgnocchi in Trüffelsoße mit Parmesan und Ruccola | 19,00 |
| Gebäckene Ravioli von der Aubergine mit Tomaten-Chilisoße und Kräuterbaguette | 16,00 |

Fisch

| | |
|---|-------|
| Gebratenes Wolfsbarschfilet und Riesengarnele auf Safranrisotto mit Gemüse und venezianischer Soße | 26,00 |
| Krustenbraten vom Zanderfilet auf gebratenem Spitzkohl mit Specksoße und Kartoffelgnocchi | 24,00 |

Fleisch

| | |
|---|-------|
| Kalbsleberscheiben mit Cidrejus, Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat | 19,50 |
| Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Käsefondue gefüllt, buntem Blumenkohl, confierten Kartoffeln und Preiselbeeren | 23,00 |
| Rumpsteak mit Café de Paris Butter auf Thymianjus mit jungen Gemüsen und Kartoffelgratin | 27,00 |
| Rosa gebratene Lammmedaillons mit Kräuterjus, Bohnen, Kirschtomaten, Lauchzwiebel und Kartoffelgratin | 28,00 |
| Fasanenbrust im Speckmantel gebraten mit Trauben, Maronen, Spitzkohl und Kartoffelkrapfen | 29,00 |

Dessert

| | |
|--|-------|
| Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel | 2,00 |
| Blaubeertörtchen, Champagnercreme, Whiskyeis, Kokosnusssponge und Molkeschaum | 11,00 |
| „Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie | 13,00 |
| Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette | 11,00 |