

Menüvorschläge Mai

Menü I

Knackiger Frühlingsalat mit Buttercroûtons in Dillrahmdressing

*Geschmorter Saftbraten in Schwarzbiersauce
mit Spreewälder Sauberkraut und hausgemachten Semmelknödeln*

Eisvariation mit Apfel-Pfirsichmark und Sahne

31,50 €

Menü II

Klare Kalbs-Bouillon mit Kräuterflädchen & Wurzelgemüse

oder

Zarter Kopfsalat & Löwenzahn in Bärlauch-Vinaigrette mit Partytomaten & Radieschen

*Ragout von der Mais-Poularde mit frischen Kräuterseitlingen & Champignons,
jungem Gemüse und Basmatireis*

oder

*Gegrilltes Schweinskarree mit frischen Beelitzer Butterspargel,
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

oder

*Gegrilltes Butterfischfilet auf Curry-Safranschaum
mit Sahnelauch, Kaiserschoten und Basmatireis*

Panna Cotta mit frischen Erdbeermark und Sahne

36,50 €

Menü III

Bunter Frühlingsalat in Bianco-Balsamico-Vinaigrette

oder

Rahmsüppchen von frischen Frühlingskräutern

*Tafelspitz von deutschem Jungrind in Meerrettichrahmsauce
mit zweierlei Möbrenngemüse und Thüringer Klößen*

oder

Schweinsmedaillons auf Gorgonzolasauce mit buntem Gemüse und Rahmnudeln

oder

*Zarte Rinderzunge mit frischem Beelitzer Butterspargel,
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

oder

Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingsauce mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln

Hausgemachtes Erdbeer-Mascarpone-Parfait mit Schattenmorellen & frischen Erdbeeren

37,50 €