

Menüvorschläge Juni

Menü I

Bunter Frühlingsalat in Kräuter-Sauerrahmdressing mit Buttercroûtons

*Geschmorter Saftbraten mit Schwarzbiersauce,
Spreewälder Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödeln*

Eisvariation mit Apfel-Quittenmark und Sahne

34,90 €

Menü II

Knackiger Blattsalat in Zitronen-Melior-Vinaigrette mit Frühlingskräuter

oder

Geeistes Gurkensüppchen mit Eismeer-Krabben, Radieschen-Julienne und frischem Dill

oder

Rahmsüppchen von frischen Gartenkräutern

oder

Frischer Spargelsud mit Einlage und Gartenkräutern

Jungbullenbrust in Petersilienrahmsauce mit gelben & grünen Brechbohnen und Semmelknödel

oder

Schweinemedallions auf Gorgonzolasauce mit grünem Pfeffer, Saisongemüse und Rahmnudeln

oder

Filet von der Ostsee-Scholle auf Rieslingsauce mit zweierlei Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln

Buttermilche-Mousse mit frischer Beerengrütze und Erdbeersahne

oder

*»Kaiserbecher« Bourbon-Vanilleeiscrème mit steirischem Kürbiskernöl,
karamellisierten Kürbiskernen & Schlagobers*

oder

Zweierlei Ziegenkäse mit Marillen-Mango-Chutney und Rucola-Pesto

38,90 €

Menü III

Zarter Eichblattsalat in Honigmelonen-Vinaigrette

oder

Gazpacho -geeiste andalusische Gemüsesuppe-mit Pesto-Mozzarella

oder

Spargelrahmsüppchen mit Einlage

oder

Klare Kalbs-Bouillon mit Kräuterflädchen und Wurzelgemüse

Zarte Rinderzunge mit frischem Butterspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

oder

Schweinsmedallions frischen Crème Champignons, Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

oder

Tafelspitz vom deutschen Jungrind mit Meerrettichsauce, zweierlei Möhrengemüse und Kartoffelknöden

oder

Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingsauce mit jungem Gemüse und Basmatireis

Holunderblüten-Parfait & Erdbeer-Rhabarber-Sorbet mit frischen Erdbeeren

oder

Mediterrane Käseauswahl

39,90 €