

## Sommer – Menüvorschläge 2019

### Menü I

Fruchtige Paprika- Tomatensuppe  
mit Rucola und Tomatenwürfeln

\*\*\*

Zanderfilet vom Grill an Zitronengrassauce,  
Broccoli- Karottengemüse Basmati- Reis

oder

Medaillon vom Schweinefilet mit Schafskäse-Brotkruste  
an Thymiansauce, Broccoli , Karottengemüse  
und Spätzle

\*\*\*

Aprikosen Kaltschale  
mit Limonen Mousse und Joghurteis

**32,50 € als 3 Gang Auswahlmenü**  
**42,50 € als 4 -Gang Menü**

### Menü II

Knackiger Wildkräutersalat mit Mozzarella Kugeln,  
Kirschtomaten und Parma – Schinken

\*\*\*

Saiblings Filet gegrillt mit Limonen- Kräutersauce,  
Paprika- Zucchini-gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Kalbsrückensteak mit Portweinjus,  
Pilz Risotto und Paprika- Zucchini-gemüse

\*\*\*

Frische Früchte  
mit Mango-Sorbet und Himbeereis

**41,00 € als 3- Gang Auswahlmenü mit Kalb / 37,00 € mit Saibling**  
**49,50 € als 4- Gang Menü**

### **Menü III**

Sommerliche Blattsalate mit gegrillten Kretzerfilet

\*\*\*

Pfifferlings Essenz mit Pilzmaultasche  
und Gemüsewürfeln

\*\*\*

Lachsforellenfilet vom Grill mit Limetten- Safransauce,  
Kohlrabi, Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Perlhuhn Brust mit Kräutern gebraten,  
Kohlrabi, Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Mousse von Waldbeeren, Panna cotta  
und Schokoladeneis

**45,50 € als 4- Auswahlmenü**

### **Menü IV**

Variation vom Felchen  
( geräuchert, vom Grill)  
an Wildkräutersalat

\*\*\*

Fruchtige Paprikasuppe ( mild )  
mit Zitronengras - Espuma  
und Serrano Schinkenstreifen

\*\*\*

Doraden Filet gegrillt mit Kräutersauce,  
Sommer Gemüse und Basmatireis

oder

Kalbsfilet mit Estragon Sauce,  
Sommer Gemüse und Bandnudeln

\*\*\*

Rote Grütze, Mousse au chocolat und Vanilleeis

**49,50 € als 4- Gang Auswahlmenü mit Kalb / 44,50 € mit Dorade**

## Menü V

Sommerlicher Wildkräutersalat  
mit hausgebeizten Lachs und Limetten- Ingwer- Dip

\*\*\*

Fruchtige Tomaten– Essenz  
mit Basilikumklößchen

\*\*\*

Duett von Zander – und Saibling Filet gebraten,  
Zucchini- Tomatengemüse und Risolee Kartoffeln

oder

Lammlachs mit Schafskäsekruste rosa gebraten,  
Rosmarin- Schalotten Jus, Speckbohnen und Risolekartoffeln

\*\*\*

Limetten- Panna cotta mit frischen Früchten  
und Sorbet von der Melonen

**49,50 € mit Lamm / 44,50 € mit Zander**

## Menü VI

Marinierte, gegrillte Riesengarnelen  
an sommerlichen Blattsalaten mit Chili - Ingwer Dip

\*\*\*

Gurkenkaltschale

\*\*\*

Rotbarben Filet vom Grill, Basilikumsahnesauce,  
Ratatouille Gemüse und Safran Risotto

oder

Rinderfilet mit Portwein- Trüffeljus,  
Ratatouille Gemüse  
und Safran Risotto

\*\*\*

Erdbeerparfait mit Mango Papaya Ragout  
und Joghurteis

**Menü 51,50 € mit Rinderfilet**  
**Menü 46,00 € mit Rotbarbe**

### **Alternative Hauptgänge für Vegetarier:**

Zucchini mit Gemüsefüllung,  
Walnuss Sauce und Kräuter Risotto  
**€ 17,50**

Piccata von der Zucchini und Aubergine  
mit Tomaten- Basilikumragout  
und Spaghetti  
**€ 17,50**

Pfifferlinge (Saison) a la creme  
mit Kräutern und Bandnudeln  
**€ 16,50**

Spaghetti mit zweierlei Pesto  
( Tomate und Rucola )  
geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan  
**€ 15,50**

Sommerlicher Gemüseteller  
**€ 16,50**