

Sommer – Menüvorschläge 2018

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

31,50 € als 3 Gang Auswahlmenü
41,50 € 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

39,50 € als 3- Gang Auswahlmenü mit Kalb / 35,50 € 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

44,50 € 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

48,50 € als 4- Gang Auswahlmenü mit Kalb / 43,50 € 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

48,50 € mit Lamm / 43,50 € 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 49,50 € mit Rinderfilet
Menü 44,50 € mit Rotbarbe

Alternative Hauptgänge für Vegetarier:

Zucchini mit Gemüsefüllung,
Walnuss Sauce und Kräuter Risotto
€ 16,50

Piccata von der Zucchini und Aubergine
mit Tomaten- Basilikumragout
und Spaghetti
€ 16,50

Pfifferlinge (Saison) a la creme
mit Kräutern und Bandnudeln
€ 15,50

Spaghetti mit zweierlei Pesto
(Tomate und Rucola)
geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
€ 14,50

Sommerlicher Gemüseteller
€ 15,50