

Menüvorschläge Mai / Juni 2010

Menü I

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen (geeiste oder warm)
Maispouardenbrust mit Spargel und Risotto
Beerenmichel mit Vanilleeis

30,00 €

Menü II

Gebeizter Lachs und Flusskrebse mit Gartengurken
Tafelspitz in Rotweinjus geschmort mit jungem Gemüse und Schmelzkartoffeln
Grießknödel und Melone

33,00 €

Menü III

Flusskrebse in Rieslinggelée auf Spargelsalat
Spargelcrème mit Bündnerfleisch
Kalbsrücken im Stück gebraten mit Spargelragout Kräuterkartoffeln
Mascaronemoussétörtchen mit Rhabarber – Erdbeersalat und Karamelleis

49,00 €

(auch als 3-Gänge-Menü, Preis auf Anfrage)

Menü IV

Gebackener Ochsenschwanz mit Kartoffel-Bärlauchsalat
Kalte Gurkensuppe und gebratene Scampi
Havelzander auf Rotweinspinat
Barbarie Entenbrust auf Honigkarotte und Schnittlauch-Kartoffelpüree
Erdbeervariation

55,00 €

(auch als 3- oder 4-Gänge-Menü, Preis auf Anfrage)

Änderungen durch Verwendung saisonaler Produkte sind möglich.
Gesonderte Menüs erstellen wir gern ab 10 Personen.