

Menüauswahl von April bis Juni

MENÜ 1

Spargelcremesuppe | Erdbeersalsa € 9,-

Weißer Stangenspargel aus der Region | Bioland Kartoffeln |
Sauce Hollandaise | Nussbutter € 17,-

wahlweise mit Wiener Schnitzel € 28,-

mit Filet vom Zander € 26,-

mit Rosmarinschinken und Kappeschinken € 23,-

Frische Erdbeeren aus der Region | Joghurteis | Schokolade € 9,-



MENÜ 2

| | |
|---|--------|
| Hausgebeizter Lachs weißer und grüner Spargel Tomate Blattsalat | € 10,- |
| Maispoularde von Schönecke Involtini Ragout Süßkartoffel Spinat | € 24,- |
| oder | |
| Vegetarische Spitzkohlroulade Graupenrisotto gebratene Pilze gerösteter Blumenkohl Café de Paris-Sud | € 18,- |
| Rhabarber Erdbeere Mascarpone Biskuit Haselnuss | € 9,- |

MENÜ 3

| | |
|--|--------|
| Kartoffel-Rucolacremesuppe gebackene Ente Kresse | € 9,- |
| Zander von der Fischerei Stoef Birne grüner Spargel Speck Tomate | € 25,- |
| oder | |
| Frische Penne Blattspinat Paprika Kirschtomate Pinienkerne Parmesan | € 16,- |
| Crème Brûlée von Manjari Schokolade Cassissorbet | € 8,- |

Menüauswahl von Juli bis September

MENÜ 1

Pfifferlingscremesuppe | Baconcrumble € 9,-

Kalbsrückensteak | gebratene Pfifferlinge | Junglauch |
Fingerkarotte | Pfefferrahmsauce | Rosmarinkartoffeln € 27,-

oder

Rahmpfifferlinge | Tagliatelle | Junglauch | Fingerkarotte |
Parmesan € 18,-

Lauwarmes Schokoküchlein | Kirsche | Vanilleeis € 8,-

MENÜ 2

Gebackener Ziegenkäse vom Backensholzer Hof | Blattsalat |
Himbeere | Sonnenblumenkerne € 10,-

Rosa gebratene Entenbrust | Pfeffer-Kirsche | Sellerie |
Süßkartoffel € 26,-

oder

Geräucherter Blumenkohl | Erbse | Karotte | Junglauch |
Pfifferlinge | Lila Kartoffel € 17,-

Aprikose | Crumble | Schmand | Weiße Schokolade € 8,-

MENÜ 3

Geeiste klare Gazpacho | Paprika | Gurke | Tomate | Olivenöl |
Knoblauch | Kräuter crustini € 9,-

Saiblingsfilet von der Fischerei Stoef | Pflaume | Fenchel | Tomate |
Basilikum | Risotto € 24,-

oder

Gegrillte Zucchini | Reis-Getreidecracker | geschmolzene Tomate |
Paprika | rote Zwiebel | Ziegenkäse € 17,-

Mascarpone | frische Beeren | Sorbet € 8,-



Menüauswahl von Oktober bis Dezember

MENÜ 1

Kürbiscremesuppe | karamellierte Kerne |
geräucherter Milchschaum € 9,-

Wildragout | Wurzelgemüse gebratene Pilze | Kräuter Knöpfe |
Cranberrie € 27,-

oder

Pastinaken | Kartoffelrisotto | Kürbiskern | Zitrusfrüchte | Parmesan € 18,-

Apfeltarte | Mozart Pralineneis | Vanille | Zitronenschmand € 8,-



MENÜ 2

| | |
|--|--------|
| Rote Bete Carpaccio geräucherter Ziegenkäse Feldsalat Preiselbeere | € 10,- |
| Entenkeule Orangenjus Granatapfel-Rotkohl Haselnuss Schupfnudeln | € 24,- |
| oder | |
| Spinat-Brezelknödel Pilzragout Rosenkohl | € 17,- |
| Schokoladen Crème Brûlée Birnensorbet | € 8,- |

MENÜ 3

| | |
|--|--------|
| Meerrettichcremesuppe Nordseekrabbe Dillschaum | € 9,- |
| Zanderfilet von der Fischerei Steof Lila Senfsauce Lauch Tomate Pariser Kartoffeln | € 24,- |
| oder | |
| Kürbisgnocchi Schwarzwurzel Kirschtomate Kokosmilch Parmesan | € 17,- |
| Nougat Panna Cotta Nussecke Cassis-Feige | € 8,- |

Fingerfood

→ Zum Empfang empfehlen wir 3-5 Häppchen pro Person

HERZHAFT

| | |
|--|--------|
| Labskaus Wachtelspiegelei Sardelle | € 4,50 |
| Rindertatar Trüffelschmand Kapern Brioche | € 5,00 |
| Gegrillte Zucchini Ziegenfrischkäse Rotweinzwiebel | € 3,50 |
| Thunfisch Gurke Wasabi | € 5,00 |
| Mini Boulette Senf Kartoffelsalat | € 3,20 |
| Tomate Mozzarella Pesto | € 3,00 |
| Roastbeef Remoulade Kartoffel | € 4,50 |
| Forelle „Matjes“ Hausfrauensauce | € 4,20 |
| Hähnchen Tomate Basilikum | € 4,00 |
| Gebeizter Lachs Rösti Wasabi | € 4,80 |
| Grenaille Raclette-Käse Frühlingslauch | € 3,20 |
| Kirschpaprika Frischkäse | € 3,00 |

SÜSS

| | |
|------------------------------------|--------|
| Macarons verschiedene Sorten | € 2,50 |
| Cake Pops verschiedene Sorten | € 3,10 |
| Zitronentarte Baiser | € 2,80 |
| Schokoladentarte | € 2,80 |
| Schokoladenmousse Passionsfrucht | € 3,20 |
| Cheesecake Himbeere | € 3,20 |