

„MEIN MENÜ“

Stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Menü zusammen.
Pro Gang können Sie zwischen drei Möglichkeiten entscheiden.
Wie auch immer Ihre Wahl ausfällt, es wird immer ein stimmiges Menü.

4-Gang Menü	<i>pro Person</i>	40,00 €
3-Gang Menü ohne Suppe	<i>pro Person</i>	35,00 €
3-Gang Menü ohne Vorspeise	<i>pro Person</i>	30,00 €

Vorspeisen

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Brotcroûtons und kross gebratenem Speck
oder
Gebratener Lachs in der Gewürzkruste auf Carpaccio von der roten Beete
oder
Krabbencocktail „Käpt'n Cook“ Grönlandgarnelen in rassisser Cocktailsauce

Suppen

Kartoffellauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons
oder
Kürbisrahmsüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und eigenem Öl
oder
Markklößchensuppe Rinderbouillon mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

Hauptgänge

Pochierter Kabeljau mit Senfsauce, auf jungem Blattspinat und Kartoffelsahneepüree
oder
Zwei Medaillons vom Rinderfilet mit gebratenen Champignons in Rahm und einer Grilltomate serviert mit feinen Bandnudeln
oder
Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Desserts

„Mohr im Hemd“ Eine Verführung aus Schokolade
oder
Crème Brûlée karamellierte Vanillecrème
oder
Grießflammerie mit einem lauwarmen Pflaumenragout

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.