

Merccator

Menüvorschläge

Frühling/Sommer 2022

Menü 1

*Rahmsüppchen von Kaiserschoten
mit Rauchlachsflösschen*

8,50 Euro

Saltimbocca von der Maispoularde

Pilzrisotto

26,50 Euro

Eierlikör-Panna cotta & Blaubeeren

8,- Euro

Menü 2

*Ziegenkäsetaler mit Honig-Nuss-Kruste
auf Kartoffelrösti*

9,50 Euro

Rinderfiletwürfel in körniger Senfsauce

Pilzsäckchen; wilder Reis

26,50 Euro

Pinacolada – Eiscreme / Ananasragout

9,- Euro

Menü 3

Legierte Geflügelcreme mit Bärlauchcroûtons

7,50 Euro

Piccata vom Zander auf Tomaten Coulis

14,00 Euro

Holsteiner Lammcaree; Bohnenbund; Kartoffelgratin

35,00 Euro

Mango creme mit Brownies

9,50 Euro

Menü 4

Angebratenes Rindertatar

mit Wachtelspiegelei und kleinem Salat

13,50 Euro

Klare Ochsenchwanz Suppe mit Trüffelravioli

9,50 Euro

Lachsforellen Filet auf Grapefruit Sahne

14,00 Euro

Tournedos vom Holstein Rinderfilet

Gemüse a`la creme

Röstkartoffeln

36,00 Euro

Zweierlei von der Himbeere

(Mousse & Sorbet)

10,- Euro

Menü 5

Paprikamousse

mit Tomatengelee & Brunnenkresse

12,00 Euro

Jakobsmuscheln in der Schale überbacken

Mangold und Sauce Chôron

15,50 Euro

Limonensorbet

mit Crémant aufgefüllt

9,50 Euro

Filet & Bäckchen vom Kalb

Barolojus, tournierte Gemüse

Pastinakenpüree

36,00 Euro

gebackener Joghurt mit Rhabarber & Erdbeeren

9,50 Euro