

Menüvorschläge

Herbst/Winter 2023/2024

Menü 1

*Steinpilz – Cremesuppe
Wildkloßchen*

*Medaillons vom Schweinefilet,
Apfel-Calvados-Sauce,
Gemüse vom Elmshorner Wochenmarkt,
Kartoffelauflauf*

*gefüllte Quarkknödel
Vanillesabayone*

Menü 2

*Rahmsuppe von Rote Bete & Kartoffeln
mit Kasselerfilet*

Zanderfilet auf Ofenkürbis mit warmer Tomatenvinaigrette

*geschmorte Gänsekeule,
Holundersauce, Apfelrotkraut,
Kartoffelklöße*

*Haselnusscreme mit knusprigem Topping
& eingelegten Beeren*

Menü 3

*Ackersalat mit Kürbiskern-Dressing,
Birnenpalten & Wildschweinschinken*

*Fasanenconsommé
mit Ravioli*

*Niedertemperatur geschmortes Kalbsbäckchen
Burgunderjus, Speck – Rosenkohl,
würziges Süßkartoffelpüree*

*Baileys – Kaffeemousse
mit Schokoladeneiscreme*

Menü 4

*klare Ochsenschwanzsuppe
mit Trüffelklößchen*

*Goldbuttröllchen mit Riesling-Buttersauce
auf Linsenragout*

*Barbarie Entenbrust, Hagebuttensahne,
gefülltes Wirsingblatt,
Schupfnudeln*

*Nougatparfait
mit Zitrusfrüchten*

Menü 5

*ingelegter Rotkrautsalat
mit knusprigem Ziegenkäse & Nüssen*

*Streifen von der Kikok-Hühnchenbrust
auf Gemüsebrunoise a' la Creme*

*Piccata vom Steinköhler
auf Tomatencoulis*

Sorbet von hiesigen Birnenquitten

*Rehrücken mit Nusskruste,
Portwein-Vanille-Sauce,
feines Gemüse, Gnocchi*

*Süppchen vom Holsteiner Cox
Sorbet & Secco*