

Menü Vorschläge Frühling 2024

Menü 1

*Erbesen-Estragon- Cremesuppe mit
Schinkenklößchen*

*Brust vom Kikok-Hühnchen auf Paprikaschaum
Gemüse vom Wochenmarkt,
Herzoginkartoffeln*

Knuspriges Granolaparfait mit Früchten

Menü 2

Tomaten-Kokos-Suppe mit Cashewkernen

*Würfel von Schweinelendchen in Champagner –Senf –Sauce,
Pilzsäckchen, Rahm-Polenta*

Maracuja-Törtchen, Creme fraiche, Kakao-Knusper

Menü 3

Bunter Frühlings-Salat mit Apfel und Fenchel, Ceasardressing

*Legierte Kraftbrühe von Edelfischen mit
Lachsklößchen*

*Zweierlei vom Neuseeland Lamm auf Rotweinzwiebeln,
Kenia-Bohnen im Speckmantel, Ratatouille, Hörnchen Kartoffeln*

Pfirsich Melba: Vanille, Himbeer & Pfirsich

Menü 4

*Grüne Blattsalate mit Granatapfelkernen
& Seafood-Säckchen*

Suppe & Pesto von der Petersilienwurzeln

*Kross gebratene Barberie Entenbrust auf Orangensauce
Frühlings-Gemüse, Mandelbällchen*

Schokoladen Panna cotta Salat von Mango & Wassermelone

Menü 5

Gratinierter Ziegenkäsetaler auf Süßkartoffel-Rösti

Pot au feu von der Wachtel

*Seeteufelmedaillons im Speckkleid auf
Champagnerkraut*

Aprikosen - Sorbet

*Kalbsrücken mit Aromen gebraten,
Madeirajus, Spitzkohl a' la creme,
Petersilienkartoffeln*

Holunderblüten-Joghurt- Eiscreme mit Erdbeer-Kaltschale