

*Menüvorschläge
Frühling / Sommer 2025*

Menü 1

*marinierter Spargel mit Parmesankracker
& luftgetrocknetem Schinken*

*Saltimbocca von der Maispoularde
Marsalajus
Pilzrisotto*

*Himbeer- Schokoladenmousse
Crumble & Früchte*

Menü 2

*kleiner Salat mit angebratenem Rinder Tatar
& Bacon - Jam*

Fenchelcreme mit Kartoffelcroutons

*Kotelette und Bitok vom Lamm
Balsamicojus, cremige Polenta*

*Kokoscreme Karamell,
Ananas, knusprige Kokosstangen*

Menü 3

*Paprikamousse mit Tomatengelee
& kleinem Salat*

*Ochsenschwanz - Praline
getrüffeltes Püree*

Mango – Yuzusorbet

*Edelfisch Savarin mit Hummer
Noilly Prat Velouté
Gemüse Tagliatelle*

*Proseccosüppchen
Beeren, Basilikumjoghurt*

Menü 4

Vitello Tonnato mit Oliventapenade

doppelte Kraftbrühe mit Rauchfleischravioli

*mariniertes Schweinelendchen
Zitronen Thymianjus
Kartoffeltaler*

*Gratiniertes Caipirinhaparfait
exotische Früchte*

Menü 5

*Legierte Rahmsuppe von Brunnenkresse
mit Büsumer Krabbenfleisch*

Gemüseragout mit Kartoffelstroh

*Tafelspitz vom Kalb
Meerrettich- Hollandaise, Spitzkohl, Kerbelkartoffeln*

*Kaffee – Baileyscreme
Vanilleeiscreme, Mandelkrokant*