

## Menü Vorschläge Januar, Februar & März

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

### Vorspeisen

Gebratener Tafelspitz in Senfkruste mit Schnittlauch-Vinaigrette und Wintersalat	8,50 Euro
bunter Salat mit marinierten Tomaten, Feigen und warmen Ziegenkäse	7,00 Euro
Graved Lachs auf Kartoffel-Thymian Rösti, Honig-Senf Schmand und Ruccola	9,50 Euro

### Suppen

Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelöl, Lachsstreifen und Croutons	7,00 Euro
Tomaten-Consomme mit Basilikumnocken und Parmesanchip	6,00 Euro
Buttermilch-Kartoffelsuppe mit Speckwürfel und gebackener Petersilie	5,00 Euro

### Zwischengerichte

1/2 Riesengarnele auf getrüffeltem Graupenrisotto und Safranschaum	10,50 Euro
Ravioli mit asiatischen Entenragout gefüllt, Wokgemüse und Kokoscurrysauce	8,00 Euro

### Sorbet

Hausgemachten Limonensorbet mit Prosecco aufgefüllt	5,00 Euro
---	-----------

### Hauptgänge

Zanderfilet unter einer Kartoffelkruste, weißer Speck-Traubensauce, Rahmkraut und in Butter geschwenkten Salzkartoffeln	19,00 Euro
Wildschweinekeule mit Glühweinsauce, Rosenkohlgemüse und hausgemachten Spätzle	18,50 Euro
Schweinefilet im Blätterteig gegart, mit Pilz-Schinken Füllung Vichykarotten, Speckbohnen, Kroketten und Kartoffelgratin	19,00 Euro

### Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Beerensauce und gebratener Ananas	6,00 Euro
Creme Brulee mit Zitrusfrüchtesalat und Vanilleeis	6,00 Euro
Holsteiner Grütze mit Vanillesauce und flüssiger Sahne	5,00 Euro
Parmesancarpaccio mit Oliven und getrockneten Tomaten	7,00 Euro

Preis gelten bei Tellergerichten. Leider müssen wir bei „Nachservice“ einen Aufschlag berechnen.

## Menü Vorschläge April, Mai und Juni

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

### Vorspeisen

Spargelsalat mit Frischkäse, Rauke, rosa Pfeffer und Kirschtomaten	8,50 Euro
Vitello Tonnato von der Putenbrust, dazu eine Thunfisch-Kapern Creme	9,00 Euro
Frühlingsalat mit Balsamicovinaigrette und 3 gebratenen Scampis	10,50 Euro

### Suppen

aufgeschäumt Bärlauchsuppe mit Krabben	6,00 Euro
Spargelsuppe mit frischem Spargel	6,00 Euro
Karotten-Ingwer Suppe mit gebratener Banane	5,00 Euro

### Zwischengerichte

Spargel-Risotto mit karamellisierten Kirschtomaten	8,50 Euro
weiße Bandnudeln mit Spargel und Lachsstreifen	10,50 Euro

### Sorbet

Ananas Sorbet mit Prosecco aufgefüllt	5,00 Euro
---------------------------------------	-----------

### Hauptgänge

Schweinefilet im ganzem gebraten auf buntem Spargelgemüse Rosmarinkartoffeln und einer leichten Kräutersauce	20,00 Euro
Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Stangenspargel, Sauce Hollandaise flüssiger Butter und neuen Kartoffeln	25,00 Euro
Lachsfilet auf Bärlauchkartoffelpüree, sautierten grünem Spargel und weißer Balsamicosauce	19,00 Euro

### Dessert

Rhabarberragout mit Sauerrahmeis und Vanillesahne	5,00 Euro
Nougatparfait mit marinierten Erdbeeren (Saison)	6,00 Euro
Mascarpone-Limettencreme mit frischen Früchten	6,00 Euro
Gratinierter Ziegenkäse mit Frisee Salat und Feigen-Vinaigrette	5,00 Euro

Preis gelten bei Tellergerichten. Leider müssen wir bei „Nachservice“ einen Aufschlag berechnen

## Menü Vorschläge Juli, August & September

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

### Vorspeisen

Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen und Croutons	9,50 Euro
„Anti Pasti Auswahl“ Minz-Möhren, karamellierte Zwiebeln, Kapern-Paprika tomatisierte Aubergine, Pilze mit Dijonsenf, Parmaschinken und Dip	8,50 Euro
gebratene Jacoksmuscheln (3 Stk.) mit Parmesan-Rauke-Sträußchen	15,00 Euro

### Suppen

cremige Pfifferlings-Suppe mit gebackenen Wildkräutern	7,00 Euro
geeiste Gurkensuppe mit Schmand, Dill und Büsumer Krabben	5,00 Euro
Thai-Kokos Suppe mit Gemüsestreifen und Entenspieß	6,00 Euro

### Zwischengerichte

Linguini mit Pfifferlingsragout, Lauch und Balsamico-Jus	9,50 Euro
gebackenes Lachscarpaccio mit Zuckerschoten und Vanillehollandaise	10,50 Euro

### Sorbet

Waldfruchtsorbet mit Prosecco aufgefüllt	5,00 Euro
--	-----------

### Hauptgänge

Doradenfilet auf Pfifferlingslauchgemüse Kartoffelgratin und Pestoschaum	21,00 Euro
Rinderfilet, rosa gebraten auf frischem Sommergemüse, Cognac-Pfeffersauce Kroketten und Salzkartoffeln	27,00 Euro
Schweinefilet mit Haselnüssen und Senf gefüllt auf mediterranem Gemüse, in Butter gebratenen Kräutergnocchi	22,00 Euro

### Dessert

Beeren-Ingwer Tiramisu mit Prosecco-Schaum	7,00 Euro
Mit Quarkcreme gratinierte Erdbeeren mit Wallnusseis	6,00 Euro
In Marzipan gebackene Aprikose mit Vanilleeis und Waldfruchtgelee	7,00 Euro
Gorgonzola Strudel mit Rosmarin-Honig	6,00 Euro

Preis gelten bei Tellergerichten. Leider müssen wir bei „Nachservice“ einen Aufschlag berechnen

## Menü Vorschläge Oktober, November & Dezember

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

### Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet auf Kürbissalat –süß sauer-	7,00 Euro
Feldsalat mit Himbeerdressing, Apfelspalten und Wallnüssen	6,50 Euro
gebackene Entenröllchen mit Wasabidip und Glasnudelsalat	9,00 Euro

### Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Curry, geröstetem Sesam und Kürbiskernöl	5,00 Euro
getrüffelte Maronensuppe mit Speck-Garnele	7,00 Euro
Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräutercrepe Fädle	6,00 Euro

### Zwischengerichte

Gnocchi mit geröstetem Kürbis und Blattpetersilie	7,50 Euro
Zwiebel-Tarte mit Schmanddip	6,00 Euro

### Sorbet

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Prosecco aufgefüllt	5,00 Euro
--	-----------

### Hauptgänge

Rehrücken mit Preiselbeeresauce, Rosenkohlblättern in Rahm und hausgemachten Macairkartoffeln	28,00 Euro
Gekräutertes Schweinefilet auf herbstlichen Waldpilzen, Bohnen-Bündchen, Parmesanratin und Salzkartoffeln	19,00 Euro
Lachsfilet auf Kürbis-Maronenragout und kleinen Moorkartoffeln	20,00 Euro

### Dessert

Calvados-Apfelragout mit Vanilleeis	6,00 Euro
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Beerenragout und Nusshippe	7,00 Euro
Schokoladenravioli mit Orangenquark gefüllt Sabayone	7,00 Euro
Kürbsiravioli mit Ziegenfrischkäse	9,00 Euro

Preis gelten bei Tellergerichten. Leider müssen wir bei „Nachservice“ einen Aufschlag berechnen