

Menüvorschläge Juli

Menü I

Knackiger Gartensalat in Kräuterrahmdressing mit Buttercroûtons

*Jungbullenbrust in Petersiliensauce
mit deftigem Spitzkohl und hausgemachten Semmelknödeln*

Eisvariation mit Apfel-Pfirsichmark und Sahne

33,90 €

Menü II

Kalbs-Bouillon mit Kräuterpfannkuchen

oder

*Gazpacho -geeiste andalusische Gemüsesuppe-
mit Pesto-Mozzarella*

oder

*Zarter Kopfsalat in Himbeer-Vinaigrette
mit frischen Krischtomaten*

*Tafelspitz vom deutschen Jungrind in Meerrettichrahmsauce
mit zweierlei Möhrengemüse und Thüringer Klößen*

oder

*Gegrilltes Schweinskarree mit frischen Pfifferlingen,
Saisongemüse und Petersilienkartoffeln*

oder

*Filet von der Ostsee-Scholle auf Rieslingsauce
mit jungem Blattspinat und Basmatireis*

*Sauerkirsch-Kaltschale mit Stracciatella-Eiscreme
und Vanillesauce*

oder

*Zweierlei Ziegenkäse mit Marillen-Mango-Chutney
und Rucola-Pesto*

36,50 €

Menü III

Zarter Eichblattsalat in Honigmelonen-Vinaigrette

oder

*Geeistes Gurkensüppchen mit Eismeer-Garnelen,
Radieschen-Julienne und frischem Dill*

oder

Rahmsüppchen von frischen Gartenkräutern

*Schweinsmedaillons mit frischen Pfifferlingen,
buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln*

oder

*Gegrilltes Zanderfilet auf Rieslingsauce
mit Saisongemüse und Rahmnudeln*

*Holunderblüten-Parfait & Sauerkirsch-Sorbet
an frischen Erdbeeren*

oder

Mediterrane Käseauswahl

37,50 €