

. Menüvorschläge nach Saison .

Frühling

MENÜ I

Kräuterschaumsüppchen

mit frischen Lachswürfeln
D,G,I,8

~~~

#### **gebratene Maispouardenbrust**

an Frühlingsgemüsen in Rahm, dazu Portweinjus und Kartoffelrösti  
A,C,G,I,8

~~~

Crème Brûlée

mit frischen Früchten
C,G,8

€29,50

MENÜ II

klare Tomatensuppe

mit Grießnockerl und Gemüse
A,C,G,I,8

~~~

#### **Kalbsrücken**

- am Stück gebraten -  
auf Morchelrahmsoße, mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelplätzchen  
C,G,H,I,8

~~~

frische Erdbeeren

mit Bourbon – Vanilleeis
C,G,H,8

€32,50

MENÜ III

geräucherter Lachs

an Frühlingssalaten, mit Kräuterschmand und frischem Baguette
A,C,D,F,G,I,8

~~~

#### **Spargelcrèmesuppe**

mit Eismeergarnelen  
B,G,8

~~~

Rumpsteak

-rosa gebraten-
mit Rotwein-Schalottensoße, gestovten Bohnen und Kartoffelgratin
G,I,8

~~~

#### **Variation von Sorbets**

mit Fruchtmark

**€39,50**



## **MENÜ IV - Spargelmenü -**

(nur während der Spargelsaison)

### **lauwarmer Spargelsalat**

mit gebratenen Scampi und Tomatenconfit  
B,I

~~~

Essenz vom Frühlingslauch

mit Pistazienklößchen und Gemüseperlen
C,G,I,8

~~~

### **frischer Stangenspargel aus der Region**

mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter  
und neuen Kartoffeln, dazu gebratene Schweinefiletmedaillons  
A,C,G,I,8

~~~

marmoriertes Schokoladenmousse

mit Beerenkompott
C,G,8

€43,50

Sommer

MENÜ I

Tomatencrèmesuppe

mit frischem Basilikum und Sahnehaube
G,I,8

~~~

#### **geschmorter Kalbstafelspitz**

mit frischen Pilzen in Rahm, dazu Romanescoröschen und Herzoginkartoffeln  
C,G,I,8

~~~

frische Beeren

mit Zitronensorbet

€29,50

MENÜ II

kalte Gurkensuppe

mit gebeizten Lachsstreifen und frischem Dill
D,G,I,8

~~~

#### **Lammrücken**

-rosa gebraten-

auf Thymianjus, mit Tomaten - Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
I

~~~

Bayrisch' Crème

mit Himbeermark und Schlagsahne
C,G,8

€34,50



MENÜ III

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kräutermarinade, Rauke und gehobeltem Parmesan
G,I,8

~~~

### **Crèmesüppchen von frischen Pfifferlingen**

mit Schnittlauch  
C,G,I,8

~~~

gebratener Lachs

auf Kräuterrisotto, mit Safransoße und glasierten Kirschtomaten
D,G,I,8

~~~

### **hausgemachter Crêpe**

mit warmen Kirschen gefüllt und Pistazieneis  
A,C,G,H,8

**€39,50**

## MENÜ IV

### **Matjes – Lachs - Tatar**

mit Limettenschmand, Kartoffelrösti und Salatbouquet  
D,G,I,8

~~~

Kokos-Currysuppe

mit gebratener Garnele
B,D,G,I,8

~~~

### **Rinderfilet**

-am Stück gebraten-  
auf frischen Pfifferlingen "à la Crème", mit grünem Spargel und Tagliatelle  
A,C,G,I,8

~~~

frischer Ananas - Melonensalat

mit Passionsfruchtsorbet
C,G,H,8

€44,50

Herbst & Winter

MENÜ I

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe

mit Speck und Croûtons
A,G,I,8,14

~~~

### **½ Ente**

- frisch und knusprig aus dem Ofen –  
auf Orangenjus, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel  
I,2,3,5

~~~

warme Zimtpflaumen

mit Walnusseis
C,G,H,8

€29,50

Menü II

klare Oxtail – Suppe
mit Sherry und Gemüserauten

~~~

**geschmorter Wildschweinbraten**  
auf Preiselbeersöße, mit frischen Pilzen, Speckrosenkohl und Serviettenknödel  
A,C,G,8,14

~~~

warmer Apfelstrudel
mit Vanillesöße und Eis von gebrannten Mandeln
A,C,G,H,I,8

€34,50

Menü III

geräucherte Barbarie - Entenbrust
an Waldorfsalat, mit lauwarmem Sauerkirsch - Chutney und Feldsalat
G,I,8

~~~

**Crèmesuppe von der Petersilienwurzel**  
mit Kartoffelstroh  
G,8

~~~

Medaillons vom Hirschkalbsrücken
auf Wacholderrahmsoße, mit Preiselbeerbirne, Brokkoli und Kartoffelbällchen
A,C,G,H,I,8

~~~

**warmer Kaiserschmarrn**  
mit Portweinkirschen und Vanilleeis  
A,C,G,H,8

**€39,50**

## Menü IV

**Carpaccio vom Lachs**  
mit Vinaigrette von rosa Pfeffer und frischen Kräutern  
F,G,I,J,8

~~~

Kürbis - Apfelsüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen
G,8

~~~

**Roastbeef vom Angus Rind**  
- am Stück gebraten-  
mit Kräuterkruste  
auf Sauce Béarnaise,  
dazu Bohnenbündchen und Macaire – Kartoffeln  
A,C,G,I,8,14

~~~

halbgefrorenes vom Lübecker Marzipan
mit warmen Rumtopf – Früchten
A,C,G,H,8

€44,50

PS.:  Alle Menüs werden mit Couvert Brot und Butter begleitet.