

4 -Gang Menü

„Uwe“

Salat – Teller der Saison
mit gebratenen Garnelen

Buntes Gemüsesüppchen
mit Grießklößchen

gegrilltes Rinderhüftsteak
auf frischen Champignons

an Kartoffelgratin

Marzipancreme an einem Vanilleküchlein

mit feiner Kirschsauce



3 -Gang Menü

„Anke“

Rote Beete Salat

mit Knoblauchcroutons

Gedünstetes Lachsfilet auf Kartoffelschnee

mit Zitronen – Dill Butter

Lavendel Kuchlein

auf einem Spiegel von Waldfrüchten



3 – Gang Menü

„Vanessa“

Kräftige Rinderbrühe

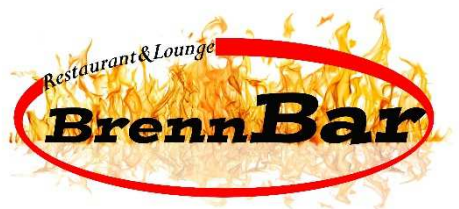
mit feinem Eierstich und frischem Gemüse

Gefüllte Hähnchenbrust auf Erbsenpuree

mit Herzoginkartoffeln dazu Paprikasauce

Butterkuchensorbet

an Vanille Sahne





5 – Gang Menü

„Marcel“

Rindercarpaccio

mit gehobeltem Parmesan

Olivenoel und Ruccolasalat

Kräftige Enten Suppe

mit feiner Einlage

Rosa gebratenes Schweinefilet

an Rotweinsauce, gebackenem Brokkoli

und goldbraunen Rosmarinkartoffeln

Gratiniertes Zanderfilet an

Bandnudeln mit Weißweinschaum

und gebutterten Babykartoffeln

Himbeersorbet

auf Melonenspaghetti mit Schokoladenstreusel

4 – Gang Menü

„Heike“

Hausgebeitzter Gravedlachs

auf Pumpernickelcreme

Feine Waldpilzsuppe

mit Calvados – Sahne

Rosa gebratenes Rinderfilet (180 gr.)

an Rotweinschalotten

und feinem Kartoffelstampf

Dessert Variation

von weisser Mousse und einem

Karamelbrownie

an Obstsalat

