

Menüvorschläge

Menü 1

Kemnader Festtagssüppchen (Kraftbrühe mit Einlage)
oder Suppe nach Saison: Spargel-, Kürbis, Steinpilz-, etc.

*

Medaillons von Schweinefilet und Putenbrust
mit Pfeffersauce, frischem Marktgemüse und hausgemachten Krokette

*

„Süßes Dreierlei“ von Eis, Mousse au Chocolat und frischen Früchten

36,00 € / Pers.

Menü 2

Kartoffelcremesuppe mit Streifen vom hausgeräucherten Lachs

*

Braten vom Wild aus heimischer Jagd (Reh, Wildschwein oder Hirsch, nach Saison)
dazu Broccoliröschen in Mandelbutter und Schupfnudeln

*

Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

39,00 € / Pers.

Menü 3

Antipasti-Variation

Grillgemüse | Scampi | Vitello Tonnato | Salat | Brot | Ajoli

*

Duett vom Weideochsen: Filet und Backe
mit kräftiger Sauce, Fingermöhrrchen und Kartoffelplätzchen

*

Hausgemachtes Kaffee-Eis mit Mango-Salat

48,00 € / Pers.

Menü 4

Wildkräutersalat mit gerösteten Kernen, geblämmtem Ziegenkäse und Paprikagelée

*

Kokos-Currysüppchen mit Garnelenspieß

*

Rinder- und Schweinefilet Medaillons mit Portweinjus
Grillgemüse und Maccairekartoffeln

*

Warmes Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtsorbet

55,00 € / Pers.

Menü 5

„Das Beste aus Garten & Meer“
Gebratene Edelfischfilets (Lachs, Seeteufel, Riesengarnele)
an Wildkräutersalat, dazu Brot und franz. Salzbutte

*

Essenz von der Wachtel mit Steinpilzravioli

*

Steak vom Kalbsrücken mit Morchelrahm dazu Gemüsebouquet und
Kartoffelplätzchen

*

„Pawlowa“
Frische Beeren nach Saison | Sahnecreme | Baiser

58,00 € / Pers.

Menü 6

Gruß aus der Küche: Pumpernickeltaler mit Tatar und Wachtel-Spiegelei

*

Angebratener Thunfisch mit Wasabi-Eis, eingelegtem Ingwer und Zupfsalaten

*

Grünes Erbsenschaumsüppchen mit Hummer

*

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce und Sprossen aus dem Wok

*

Mangosorbet mit Prosecco

*

Hirschrückenfilet mit Haselnußkruste, auf Holunderbeersauce,
dazu kleine Buttergemüse und Kartoffelsoufflé

*

Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf und Früchtebrot

*

Gratin von frischen Früchten mit Bourbon Vanille-Eis

99,00 € / Pers.

mit begleitenden Weinen 129.- € / Pers.