



HAUS KEMNADE

RESTAURANT · VERANSTALTUNGEN · CATERING

MENÜS



MENÜVORSCHLÄGE 2024

MENÜ 1

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

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfeffersauce,
frischem Marktgemüse und hausgemachten Kroketten

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

43,90 € / 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 Butterspätzle

Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

45,90 € / 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

56,90 € / Pers.

MENÜ 4

Wildkräutersalat mit gerösteten Kernen, gebläutem Ziegenkäse und Paprikagelée

Kokos-Currysüppchen mit Garnelenspieß

Rinder- und Schweinefilet Medaillons mit Portweinjus
Grillgemüse und Maccairekartoffeln

Warmes Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtsorbet

65,00 € / Pers.

MENÜ 5

„Das Beste aus Garten & Meer“

Gebratene Edelfischfilets (Lachs, Seeteufel, Riesengarnele)
an Wildkräutersalat, dazu Brot und franz. Salzbutter

Essenz von der Wachtel mit Steinpilzravioli

Steak vom Kalbsrücken mit Morchelrahm dazu Gemüsebouquet und Kartoffelplätzchen

„Pawlowa“

Frische Beeren nach Saison | Sahnecreme | Baiser

66,90 € / 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

120,00 € / Pers.

mit begleitenden Weinen 149.- € / Pers.