



FRÜHLINGSERWACHEN Januar - April 2016

Fingerfood

- « Cornetto/ Lachs.- oder Rindertatar/ Limetten Creme fraiche/ Heringskaviar »
3,80 €
- « Jakobsmuschel/ Engelshaar/ Blumenkohl/ Blutorange »
4,80 €
- « Frikadellchen vom Kalb/ Kartoffelsalat „rheinisch“/ Senfmayonaise »
3,80 €
- « Fladenbrot/ Fetacreme/ Grillgemüse und Peperoni »
2,60 €
- « Caesar Salad“ als Süppchen/ Garnelen- oder Putenspieß »
3,80 €
- « Dessertvariation / 3 Teile »
6,50 €

BBQ 47,00 € / Pers.

- « Pulled Pork/ Ossibrötchen/ Krautsalat und Whisky-BBQ - sauce »
- « „Roasted Red“ Putenbrust/ Erdnuss/ Mango-Papayasalat »
- « „Dutch Oven“ Gulasch/ Glutkartoffeln »
- « „Beef Ribs“/ Kimchi/ Puffmais »
- « „Beef Brisket“/ Tomate-Rauchchili/ Spinatsalat »
- « Steak von der alten Kuh – gereift »
- « Grobe Bratwurst vom Hausmetzger mit Rosensenf »

Beilagen

- « Gegrillte Karotten »
- « Kimchi »
- « Glutkartoffeln »
- « Mausohrensalat/ Kürbiskernöl Dressing »
- « Salat von Fenchel und Blutorange »
- « Stockbrot/ frische Kräuter/ Butterauswahl »

Menü *(gesetzt oder flying)*

3-Gang – 39,00 € / Pers. (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)

5-Gang – 59,00 € / Pers. (Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgericht, Dessert / alternativ 2 Vorspeisen statt Sorbet)

7-Gang – 79,00 € / Pers. (2 Vorspeisen, Suppe, Sorbet, vegetarisches Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert)

Vorspeisen

- « gebratene Jakobsmuschel/ Linsensalat/ Nussbutter »
- « kleines Bries-Tonkatsu/ Kapernmayonaise »
- « gegrillter Frühlauch/ Dillcreme/ Haselnuss »
- « Eigelbravioli/ erster Spinat/ Speckschaum »

Suppen

- « Linseneintopf wie bei Oma Schmitz »
- « „Sülzer Marsch“ mit Blutwurst und jungem Gemüse »
- « Cremesuppe/ Kohlrabi/ Curry/ wahlweise Jakobsmuschel »

Sorbet

- « Blutorange/ Martini/ Olive »

Hauptspeisen

- « Kabeljau/ Graupen/ weisser Zwiebelschaum »
- « Scholle/ Miesmuschel/ Aal/ Staudensellerie »
- « Hohe Rippe vom Rind/ Stielmus/ Kartoffelmousseline »
- « Lachs/ Gurke/ Radieschen/ Frozen Cream »
- « Roasted Red Pork/ Mangold/ Süßkartoffel »

Dessertvariationen



Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Herzlichst, Ihr Sebastian Morgenstern