



Kalte Vorspeisen

Unser herrliches Brotkonfekt -frisch vom Bäcker- mit Kräuterquark, Gemüsedips und Meersalzbutter

•
Ganzer pochierter Wildlachs
mit Rauchlachs und Graved Lachs umlegt
dazu reichen wir Honig-Senf-Dillsauce und Apfelmeerrettich

•
Mariniertes Gemüse vom Grill mit Rucola und
geriebenem Parmesan

•
Carpaccio vom Weideochsen

•
Großer Sommersalat bestehend aus Lollo, Rauke und Eichblatt, Tomaten, Möhren und Früchten,
sowie buntem Krautsalat, dazu Honig-Senf-Dressing, sowie Himbeer-Rosmarin-Dressing

Hauptgänge

Couscous mit Sommergemüse, Madras-Curry, Kräutern und Zitrone

•
Poulardenbrust im Kräuterbett gebraten, dazu Schmormöhrrchen in Lauchcreme,
sowie Lorbeer-Reis

•
Irisches Roastbeef im Ganzen gebraten -rosa durchgezogen- auf kräftiger Rosmarinjus mit
Ofengemüse und getrüffeltem Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu von Erdbeer und Holunderblüte

•
Eis aus der Truhe zum Selbernehmen - Sie bestimmen die Sorten - mit
frisch geschnittenen Früchten

Preis pro Person EUR 38,90