

Frühling, Kommunion & Konfirmation 2020

Menü 1

Duo von Räucherforelle
als Mousse und am Stück
Sülze mit Gemüse
Salat von Spargel und Tomate
€ 14,90

Schaumsüppchen von Spargel
mit Klößchen vom Perlhuhn
€ 6,90

Gebratenes Lachmedaillon
auf gebratenem Spargel
mit Frühlingszwiebeln
Vorspeise € 18,90
Hauptgericht € 28,90

Duo von Kalbsteak und Rinderfiletmedaillon
Stangenspargel
Kartoffel-Lauchgratin
€ 29,50

Griechischer Joghurt
trifft Himbeere und Limone
€ 7,50

Menü 2

Bukett von Wildkräutersalat
hausgeräuchertem Wildschinken
geröstete Sonnenblumenkerne
€ 10,90

Cappuccino von Karotte und Ingwer
Klößchen von Quark und Gemüse
€ 6,90

Duett von Zander
und Flusskrebse auf Gemüsebulgur
Kirschtomate und Zuckerschoten
Vorspeise € 19,50
Hauptgericht € 29,50

Duett von Lammkotelette
Jungschweinfilet am „Stück“
Erbsen Püree und Uhrkarotten
€ 24,90

Mascarpone und Kirsche
Eis von Ayran und Bergamotte
€ 7,90

**Gerne können Sie einzelne Teile der Menüs austauschen,
verändern oder aus unseren Standardmenüs ergänzen.
Unsere Menüs sind für einheitliche Essen gedacht.**

Kalte Vorspeisen

Euro

- ◆ Terrine von Ziegenfrischkäse und Honig
Wildschinken und Wildkräutersalat 13,90
- ◆ Variation von Gelierter Bouillabaisse und Spargel
buntem Wildkräutersalat 14,90
- ◆ Salat von Bruchsaler Spargel
mit Eismeergarnelen und Wakame 17,90

Suppen

- ◆ Currycremesuppe mit Garam Masala
Flußkrebsschwänze im Weckglas, gebackene Glasnudel 7,00
- ◆ Suppe von Petersilienwurzel mit Miso
und Air von Bauern-Petersilie 6,90
- ◆ Schaumsüppchen von Frühlingskräutern
mit Maultaschen von Sauerkraut 7,90

Fischgerichte

- ◆ Roulade von Lachs und Zander
Blattspinat und Kartoffelschiffchen *Vorspeise* 16,90
- ◆ Duett von Arktischem Saibling und Hummer
Ragout von Spargel, Kirschtomaten *Vorspeise* 22,90
- ◆ Filet vom Loup de Mer
in Limonenbutter auf Tomatenfondue mit Thymian *Vorspeise* 17,90

Fleischgerichte

- ◆ Duo von Kalbsmedaillons und Kalbsbries
bunte Bruchsaler Spargel 31,90
- ◆ Duo von Schweinefiletmedaillons im Rösti
und Lammrücken unter Bärlauchkruste
buntes Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 26,90
- ◆ Gefülltes Kaninchenkeulchen
auf Ragout von Spargel Sauce von Frühlingsmorcheln
Kartoffelkrusteln 24,90

Desserts

- ◆ Variation von Pink-Grapefruit und Buttermilch
als Mouse und Eis
Bruchsaler Beerengrütze 7,50
- ◆ Mousse von Griechischem Joghurt und
Granatapfel, Panna cotta von Himbeere
Cremeeis von Himbeere und Sauerrahm 7,20