



gastfreunde

Sommer

Menu I

Mousse und Tatar von Bachsaibling, Safransauce
Bukett von Sommersalaten, Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Garnelen

Gebratenes Filet und Ragout vom Bio-Rind, Spätburgundersauce
Püree von roter Paprika, Rosmarinpolenta in der Zucchini-Blüte

Schokoladentarte und Vanillerahmeis mit Aprikosenkompott

Menu II

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalottenconfit,
Feldsalat mit Kürbis-Gemüse-Vinaigrette

Tomatenessenz mit Basilikum-Ricotta-Ravioli

Gebratener Rücken und Ragout vom Lamm, Rosmarinsauce
grüne Bohnen und gebackene Kartoffeln

Grießflammerie mit Brombeersauce
und Schokoladeneis

Menu III

Klares Tomatengelee mit Garnelen und Sauerrahm-Mousse

Parmesansuppe mit Sesamgrissini

Gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
mediterranes Gemüse und Bandnudeln

Halbgefrorene Mandel-Buttercremetorte und Mousse von dunkler Schokolade
Salat von weißem Pfirsich

Menu IV

Salat von Kalbsfilet, Kirschtomaten und Rauke

Zanderroulade mit Blattspinat
auf Safran Risotto, Weißweinschaum

Rehragout und Rehrücken mit Gewürzen gebraten, Spätburgundersauce
Selleriepüree und Kohlrabi mit Pfifferling-Semmelfüllung

Joghurt-Limonen-Creme, Heidelbeereis und Schokoladenkuchen