

## Menü I

Kleiner gemischter Salatteller

\*\*\*

Mit Kräuterfarce gefüllter Braten von der Putenbrust  
an buntem Gemüse, feiner Jus und geschmelzten Bandnudeln

\*\*\*

Gemischtes Eis unter der Sahnehaube € 26,50

## Menü II

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit feinen Markklößchen

\*\*\*

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet an sautierten Champignons  
und feiner Rotweinsauce dazu buntes Gemüse und hausgemachte Eierknöpfe

\*\*\*

Crèmiges Bourbon Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne € 29,50

## Menü III

Hausgemachte Rahmsuppe vom frischen Bärlauch mit Gemüsestroh

\*\*\*

Gebratene Scheiben von der Putenbrust  
an karamellierter Kirschtomate und feinem Frühlingslauch  
dazu Jus und ofenfrisches Gratin

\*\*\*

Hausgemachte Crème Caramel mit feinem Rhabarber- Kompott € 31,50

## Menü IV

Scheiben von der roten Beete verfeinert mit Ziegenfrischkäse,  
karamellierter Walnuss und Walnuß-Pesto dazu frisches Weißbrot

\*\*\*

Bandnudeln serviert mit feinem Dillschaum, frischem Spinat  
und gebratenen Würfeln vom Norweger Lachs

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet von der Passionsfrucht  
aufgegossen mit eisgekühltem Wodka € 34,50

## Menü V

Hausgemachte Terrine von Norweger Rauch-Lachs, Frischkäse und frischem Dill  
serviert mit Honig- Senf- Sauce und frischem Weißbrot

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
dazu buntes Gemüse, Rotweinsauce und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Espresso „mal anders“ € 39,50

## Menü VI

Hausgemachte Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum-Grieß-Nocken

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander mit gebratener Garnele  
dazu feine Safransauce, Brokkoli und bunter Gemüsereis

\*\*\*

Hausgemachte Mousse von Toblerone und Nougat an frischen Himbeeren  
und einer Kugel weißem Schokoladensorbet € 41,50

## Menü VII

Scheiben von der hausgeräucherten Entenbrust an Waldorfsalat,  
Orangenfilets und frischem Baquette

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken unter der Senfkruste dazu feine Rosmarin- Jus,  
glacierter Romanesco und Meersalzkartoffelwürfel

\*\*\*

Halbgefrorenes von der Mokkabohne mit Passionsfrucht € 44,50

## Menü VIII

„Vorspeiseteller „Restaurant am See“  
mit einer kleinen Spargelcrèmesuppe, einem pikanten Gemüseuchen,  
einer Scheibe hausgebeiztem Lachs sowie einer Ziegenfrischkäse- Praline

\*\*\*

Rosa gebratene Medaillons vom Rinderfilet an Pariser Pfeffersauce  
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Dessertteller „Restaurant am See“ € 49,50