

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 Pfifferling mit Gemüsestroh

Gebratene Scheiben von der Putenbrust an Apfel- Calvados Sauce
dazu Mandelbrokkoli und feine Bandnudeln

Hausgemachte Crème Caramel mit feinem Zwetschgenröster € 30,50

Menü IV

Mit Honig und Rosmarin karamellisierter Ziegenfrischkäse an Walnuß-Pesto
dazu kleines Salatnest und frisches Weißbrot

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

Hausgemachtes Sorbet von der schwarzen Johannisbeere
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 ofenfrisches Kartoffel-Gratin

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

Lauwarmer Salat vom frischen Pfifferling mit Scheiben
von der hausgeräucherten Entenbrust

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

Halbgefrorenes von der Mokka Bohne mit Passionsfrucht € 44,50

Menü VIII

„Vorspeiseteller „Restaurant am See“
mit einer kleinen exotischen Kürbiscrèmesuppe,
einem pikanten Gemüse Kuchen, einer Scheibe hausgebeiztem Lachs sowie
einer Ziegenfrischkäse- Praline im Kräuterkleid

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

Dessertteller „Restaurant am See“ € 49,50