

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 karamellierter Kirschtomate und feinem Frühlingslauch
dazu Jus und ofenfrisches Gratin

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

Menü IV

Scheiben von der roten Beete verfeinert mit Ziegenfrischkäse,
karamellierter Walnuss und Petersilien-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 sautierten Pfifferlingen
dazu kleines Salatnest und frisches 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 Pfifferlingrahmsuppe, 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