

Menüvorschläge für den Frühling

Suppen:

Spargelcrèmesuppe mit Bourbon-Vanille

verfeinert

Bärlauch-Rahmsuppe mit Croutons

Schaumsuppe von jungen Brennesseln mit

Wachtelei

Kartoffelrahmsuppe mit Frühlingszwiebeln und

Speck-Croutons

Suppen:

*Rahmsuppe von jungem Spinat mit Kartoffel-
Quarkbällchen*

*Selleriecrèmesuppe mit karamellisierten Zimt-
Apfelperlen*

*Rote Linsensuppe mit gebackenen
Lammbäckbällchen*

*Kohlrabicrèmesuppe mit Radieschen-Ricotta-
Crostini*

Suppen:

*Sauerampfersuppe mit karamellisierten
Karottenstäbchen*

Petersilienschaumsuppe mit Grießnockerl

*Consommé double (doppelte Kraftbrühe) mit
Kräuter-Grieß-Arancinis*

Vorspeisen:

*Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit
hausgemachten Pinienkern-Orangendressing und
Kräuter-Knoblauchcroutons*

*Roulade von Räucherlachs und Spargelmousse
an kleinem Salatbouquet*

*Vitello Tonnato (Klassisch:
Kalbtafelspitzscheiben mit Thunfisch-
Kapernsoße)*

Vorspeisen:

*Chartreuse von der Rotbarbe auf Safran-
Orangen-Fenchelsalat*

*Bunter Blattsalat im Gurkenring mit weißem
Balsamicodressing an gebratenen Champignons
und Austernpilzen*

*Carpaccio von Rinderfilet mit Limonen-
Olivenöl mariniert an Ruccola-Salat und feinen
Parmesanscheiben*

*Jakobsmuscheln und Lachs im Frühlingsrollenteig
ausgebacken an weiß-grünem Spargelsalat*

Vorspeisen:

*Hähnchenbrust im Tempurateig ausgebacken an
Chutney von Papaya und Flugananas mit kleinem
Salatbouquet*

*Paprika-Vanilletörtchen und gebratener
Kaisergranat an mariniertem Wildkräutersalat
und Bärlauchpesto*

Hauptgerichte :

*Tournedos von Rind und Schwein gratiniert mit
Dijonsenf-Kräuterbutter, dazu Wirsing-
Rahmknöpfe, glacierte Karotten und
Portweinjus*

*Gebratene Roulade von der Maishähnchenbrust
mit Spinat und jungen Möhren gefüllt an
Paprika-Reis und weißer Portwein-Thymianjus*

*Black Angus Rumpsteak mit Kräuter-
Senfkruste an Ratatouille und gebackenen
Rosmarin-Kartoffeln*

Hauptgerichte :

*Gebratener Zander auf Linsen-Specksoße mit
Bärlauch-Karoffelknödel*

*Deutscher Spargel mit Kräuterflädle, neuen
Kartoffeln und Sauce Hollandaise*

*Geschmorte Kalbsbrust in Portweinssoße mit
Kräuter-Knöpfle und rahmigem Kohlrabiragout*

*Gebratener Lammsattel mit Tomaten-
Olivenkruste an buntem Paprikagemüse und
Rosmarin-Kartoffelnocken*

Hauptgerichte :

*Kalbsragout mit Champignons und
Brunnenkresseknödel*

*Gebratener Wildlachs mit Pinienkern-
Kräuterbutter gratiniert an Tagliatelle mit
frischem Dill und Orangen-Portweinsose*

*Kokos-Hähnchenbrust mit grünem Spargel
und jungen Möhren an libanesischem
CousCous*

Hauptgerichte :

*Mit Orangenblüten-Mandelbutter
gratinierter Heilbutt auf Ragout von jungem
Spinat und Kirschtomaten an gebackenen
Kräuter-Risotto-Arancini und Limonen-
Fenchelschaum*

*Geschmorter Schweinebraten von der Keule an
karamellisierter Apfel-Sellerielasagne und
hausgemachten Spätzle*

*Rollbraten vom Spanferkel mit mediterranem
Kartoffelgratin*

Hauptgerichte :

Seezungenroulade an Safranschaum mit gegrillten

Zucchinischeiben und gebratenen Quark-

Kräuter-Gnocchis

Rinderschmorbraten vom Bug mit Spinat-

Karottengemüse und Kartoffel-Schupfnudeln

vegetarische Hauptgerichte:

*Auberginenlasagne mit Ratatouille gefüllt und
Mozzarella überbacken an Tomaten-Fenchelsoße*

*Quark-Semmelknödel mit Lauch an rahmigen
Champignons*

*Paprikapolenta im Wirsingmantel auf
Sprossen-Kräutersoße*

*Ravioli mit Bärlauch, Ricotta und gerösteten
Pinienkernen gefüllt auf Paprika-Vanillesoße*

vegetarische Hauptgerichte:

*Crepinette von Frühlingsgemüse an
Kräuterrahmsauce mit gebratenen Champignons
und Austernpilzen*

Nachspeisen:

*Mousetörtchen von Erdbeere und Bourbon-
Vanille auf Schokoladenbiskuit an Papaya-
Mangokonfit und Pistazienparfait*

*Mille feuille von weißem und dunklem
Schokoladenmousse mit Mandel-
Krokantblättern und Erdbeer-Rhabarberragout*

*Gebackener Flan von Zartbitterschokolade an
Rhabarberragout und Bourbon-Vanillesoße*

*Panna Cotta-Trio (Orange, Erdbeere,
Karamell)*

Nachspeisen:

*Karamellisiertes Bananengratin auf
Ziegelsteinmauer von Pecannuss- und
Vanilleparfait*

Crème Brûlée von Bourbon-Vanille

*Holunderblüten-Quark-Törtchen mit
Karamelleis*

*Damespiel von Erdbeere, Rhabarber und
Zartbitterschokolade*

Tiramisu mit Rhabarber und Erdbeeren

Nachspeisen:

*Schokoladen-Hippenröllchen mit Erdbeersoße
und Sauerrahmeis*