

Menüvorschläge für den Sommer

Suppen:

Paprikaessenz mit Kartoffelroulade

*Tomatencrémesuppe mit Basilikum-
Ricottaklößchen*

Zucchinicrémesuppe

Kokos-Currysuppe mit gebratenen Riesengarnelen

Rote-Beete-Suppe mit Tafelspitz

Rahmsuppe von Blumenkohl

Suppen:

Brunnenkresseschaumsuppe mit Kräuter-Croutons

Bouillabaisse mit Miesmuscheln und Garnelen

Pfifferlingsrahmsuppe mit Kräuter-Arancinis

Kaltschalen:

Geeiste Radieschensuppe mit Lammkotelett

*Gurken-Dill-Kaltschale mit gebratenen
Garnelen*

*Gazpaccho Andaluz (Spanische
Gemüsekaltschale) mit Croutons*

Melonentaltschale mit gebackener Chorizo

Vorspeisen:

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

Langustinen auf Avocado-Mango-Tatar

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

*Seezungenroulade mit Safran und grünem Spargel
an mariniertem Wildkräutersalat*

Vorspeisen:

*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*

*Zucchiniblüten mit Jakobsmuscheln gefüllt an
kleinem Salatbouquet*

Gänseleberparfait mit Mangokonfit und Brioche

Vorspeisen:

*Kabeljau im Brikteig auf Rote-Beete-
Carpaccio mit Orangenblütencrème*

*Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
und altem Balsamessig*

Hauptgerichte :

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

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

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

Hauptgerichte :

*Lammrücken mit Kräuterkruste an grünen Bohnen
im Speckmantel und Kartoffelplätzchen*

*Pinienhonig-Hähnchenbrust an Orangensoße mit
Avocado-Basmati-Reis*

*Kalbsrückensteak mit Dijon-Senfkruste an
Kohlrabi-Karottenragout, dazu hausgemachte
Spätzle und Portweinjus*

*Gefüllte Spanferkelbrust mit geschmortem
Chicorée und Semmelknödel*

Hauptgerichte :

*Gebratener Heilbutt mit Orangen-Fenchelbutter
an Zucchini-Tagliatelle*

*Schweinemedallions an rahmigen Pfifferlingen
und Kartoffel-Quark- Schupfnudeln*

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

*Marokkanisches Zitronenhendl auf Bulgur-
Bohnensalat*

Hauptgerichte :

*Rinderlende mit Zatarkruste an Koriander-
Kartoffeln und Knoblauch-Kräutersoße*

*Gefüllter Kaninchenrücken im Wirsingmantel
an glacierten Zuckerschoten und mediterranem*

Kartoffelgratin

*Geschmorte Kalbsstelze mit gefüllten Zwiebeln
und Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse*

*Seezungenroulade an Safranschaum mit gegrillten
Zucchinischeiben und gebratenen Quark-*

Kräuter-Gnocchis

Hauptgerichte :

*Rinderschmorbraten vom Bug mit Spinat-
Karottengemüse und Kartoffel-Schupfnudeln*

*Wildlachs und Steinbutt im Mangoldblatt an
Kräuter-Risotto-Arancinis und Dill-
Sauerrahmsöße*

*Geschmorter Kalbstafelspitz in Kräuterrahmsöße
an gefüllten Champignons und Spätzle*

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 Basilikum, Ricotta und gerösteten
Pinienkernen gefüllt auf Paprika-Vanillesoße

vegetarische Hauptgerichte:

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

Erbсенrisotto mit gebratenen Austernpilzen

Sellerieschnitzel an Joghurt-Schnittlauchsoße

*Thymian-Kartoffelgnocchis an vanillisiertem
Peperonatagemüse*

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 Erdbeerragout*

*Gebackener Flan von Zartbitterschokolade an
Pfirsich-Mangokonfit und Bourbon-
Vanillesoße*

Nachspeisen:

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

*Karamellisiertes Bananengratin auf
Ziegelsteinmauer von Pecannuss- und
Vanilleparfait*

Crème Brûlée von Bourbon-Vanille

Käse-Sahne-Törtchen mit Karamelleis

*Griech-Soufflée auf Kompott von
Weinbergpfirsich an Heidelbeer-Vanillesoße*

Nachspeisen:

*Schokoladen-Maracuja-Törtchen an
exotischem Früchtesalpikon*

*Pistazien-Creme Brulée mit
Orangenblütenwasser*

Charlotte von Heidelbeeren und Erdbeeren

*Limonen-Kokos-Panna cotta an glacierten
Perlen von Pattaya-Mango und Charanté-
Melone*

Nachspeisen:

*Gebackener Bananen-Nougatstrudel an
marinierten Erdbeeren und Bourbon-
Vanilleparfait*

*Himbeer-Gratin mit Rahmeis von
Lavendelblüten und Mandeln*

Himbeer-Nougattörtchen

*Früchte-Sushi mit Himbeer-, Mango- und
Kiwi-Minz-Fruchtsoße*

Nachspeisen:

*Terrine von Sauerkirsch- und Bourbon-
Vanillemousse im Biskuitmantel*

*Schokoladen-Hippenröllchen mit Erdbeersoße
und Sauerrahmeis*