

Menüs des Frühlings

***-März bis Mai-
Ab 10 Personen***

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unsere Menüs vorstellen, die unsere Küchenchefs für Sie kreiert haben und Sie zu einem kulinarischen Erlebnis in unser Haus einladen.

Gerne können Sie die Menüs untereinander tauschen und somit Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Für ein festliches Essen ist die Auswahl eines einheitlichen Menüs erforderlich, damit wir Ihnen die Qualität der Küche und des Service, die Sie von uns erwarten dürfen, garantieren können.

Sollte Ihnen keines dieser Menü-Angebote zusagen, erstellen wir Ihnen jederzeit gern ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen.

Ihr Strandlust-Team

a)

Kaninchenrückenfilet
auf Feldsalat in Walnuss-Dressing mit Artischocken-Crostino



Bärlauch-Kartoffelsuppe
mit Eismeer-Crevetten



Seeteufel Tranche aus dem Wurzelsud
*auf Blattspinat mit Sherry-Hummer-Sauce,
sautierten Cherry-Tomaten und Tortellini*



Zweierlei vom Rhabarber
Kompott & Rhabarbereis mit Vanillesauce

€ 52,--

b)

Poulardenconsommé
mit Frühlingsgemüsen und Markklößchen



Gegrilltes Doraden Filet
auf Risotto milanese mit Tapenade und Frühlingskräutern



Kalbsrücken im Ganzen
*mit buntem Spargelgemüse
Balsamico-Reduktion und Bärlauch-Gnocchi*



Apfel-Honig-Parfait
mit Brombeermark

€ 53,--

c)

Shrimps Cocktail
auf Römersalatherzen und Knoblauchcrostini



Brokkoli Cremesuppe
mit Schinkenstreifen und Mandelblätter



Lammrücken
*mit Bohnenbündchen, Thymianjus
Kartoffelgratin*



Joghurt-Mousse und Himbeer-Sorbet
mit Amarena-Kirschragout

€ 55,--

Saison unabhängige Menüs

d)

Carpaccio alla Cipriani
mit Rucola und Parmesan



Petersilienwurzelcreme mit Parma-Schinken



Loup de Mer
mit Blattspinat, Pernodsauce und buntem Reis



Schokoladenbrownie
mit Walnusseis und Vanillesauce

€ 56,50--

e)

Kaninchenrückenfilet
auf grünem Spargelsalat in Sesam-Dressing



Kartoffelsuppe Nicoise
mit Mascarpone und Thunfisch



Seeteufel und Garnele
mit Tomatensalsa, Gemüsejulienne und gerösteten Salbei-Gnocchi



Zitruscreme auf Biskuit
mit Erdbeermark

€ 59,--

f)

Lammfilet
auf Zuckerschotensalat, Cherrytomaten, Scharlottenconfit & Paprikasauce



Leichte Currycreme
mit Kokos und Shrimps



Gebratener Wolfsbarsch
auf kleinem Gemüse mit Aiolicreme und Basilikum-Gnocchi



Schoko-Honig Tiramisu
mit Orangensauce

€ 54,50--

g)

Räucherlachsrose und frische Nordseekrabben
an kleinen Blattsalaten in Oliven-Dressing



Steinpilzconsommé
mit Kräuterflädle



Tournedos vom Rinderfilet
mit Sauce Béarnaise, Gartengemüse der Saison und Kartoffelgratin



Dessert-Variationen
- Crème brûlée, Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchte -

€ 59,--

h)

Räucherlachsrose und frische Nordseekrabben
an kleinen Blattsalaten in Oliven-Dressing



Steinpilzconsommé
mit Kräuterflädle



Tournedos vom Schweinefilet
mit Sauce Béarnaise, Gartengemüse der Saison und Kartoffelgratin



Dessert-Variationen
- Crème brûlée, Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchte -

€ 49,--

i)

Räucherlachsrose und frische Nordseekrabben
an kleinen Blattsalaten in Oliven-Dressing



Steinpilzconsommé
mit Kräuterflädle



Tournedos vom Rinder- und Schweinefilet
mit Sauce Béarnaise, Gartengemüse der Saison und Kartoffelgratin



Dessert-Variationen
- Crème brûlée, Mousse au chocolat, Vanilleeis und Früchte -

€ 55,--

Auf Wunsch können Sie gegen einen Aufpreis von 5,00€ pro Person
Nachservice im Hauptgang bestellen