

Menüs des Herbstes

***-September bis November-
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)

**Kleiner
Krabbenscocktail**



Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kürbis öl



Entenbrust
mit Preiselbeersauce, Schwarzwurzeln
karamellisierten Apfelspalten & Kartoffelplätzchen



Mandelmousse
an Zwetschgenragout

€ 52,--

b)

Jakobsmuschel
auf Kräuter-Risotto und roter Paprikasauce



Exotische Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Entenbruststreifen und Kokos



Gefüllte Kalbsröllchen
mit Marsalasaucе, Pfifferlingen, Rotweinschalotten und Salbei-Linguini



Safran-Birne und Portweingel
mit Zitronen-Sorbet & Schokosegel

€ 54,--

c)

Herbstliche Blattsalate
mit Birne und Blauschimmelkäse



Waldpilzcremesuppe
mit Thymian-Croûtons



„Surf n‘ Turf“
Tournedo vom Kalbsfilet und Garnele
an Sherry-Hummer-Sauce mit Zuckerschoten und Kartoffel-Selleriecreme



Crème brûlée
mit Orangenragout

€ 59,--

d)

Warmer Pilzsalat
in Himbeer-Walnuss-Dressing
mit Serranoschinken



Kleine Kartoffelröstis
mit Graved Lachs an Senf-Honig-Dillsauce



Rehrückenfilet
mit Preiselbeer-Birne, Kohlrabistifte und Kräuter-Schupfnudeln



Walnusseis
mit heißen Aprikosen

€ 59,--

e)

Herbstliches Salatbouquet
mit Kürbis-Chutney und Tempura-Garnelen



Bouillon vom Tafelspitz
mit Markklößchen und Gemüserauten



Rücken vom Spanferkel
mit Dunkelbiersauce, Nürnberger Würstchen, karamellisiertem Apfel
Champagnerkraut und Kartoffelstampf



Wiener Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Vanillesauce

€ 49,--

Saison unabhängige Menüs

f)

Carpaccio alla Cipriani
mit Rucola und Parmesan



Petersilienwurzelschmelze mit Parma-Schinken



Loup de Mer
mit Blattspinat, Pernodsauce und buntem Reis



Schokoladenbrownie
mit Walnusseis und Vanillesauce

€ 56,50--

g)

Kaninchenrückenfilet
auf grünem Spargelsalat in Sesam-Dressing



Kartoffelsuppe Nicoise
mit Mascarpone und Thunfisch



Seeteufel und Garnele
mit Tomatensalsa, Gemüse Julienne und gerösteten Salbei-Gnocchi



Zitruscreme auf Biskuit
und Erdbeermark

€ 59,--

h)

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--

i)

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,--

j)

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,--

k)

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***