



## **Dinner unter Sternen - Showkochen am Tisch 2017**

(Menüs ab 6 Personen)

**1.**

**Lauwarme Kirschtomaten in Olivenöl - Honig - Sud**  
mit Parmesan & mariniertem Babyspinat

\*\*\*

**Involtini von der Müritzforelle**  
mit Schinken & Rucola auf Salbeischaum & Kartoffelpestoschnee

\*\*\*

**Crepes Suzette**  
mit Vanilleeis

**42,00 €**

**2.**

**Spießchen vom Müritzer Fischfilet**  
auf Fenchelkompott & Zitronengremolata

\*\*\*

**Gebratene Medaillons vom Saalower Kräuterschweinefilet**  
mit Rosmarin- Oliventapenade auf Balsamicolinsen & La Ratte Kartoffeln

\*\*\*

**Flambé von Whiskeybirnen**  
mit Vanilleeis

**43,00 €**

**3.**

**Praline von der Padaborner Poulardenbrust**  
gefüllt mit Rosinen & Nüssen  
auf Rucola & Granatapfelvinaigrette

\*\*\*

**Süppchen von Strauchtomaten**  
mit Sherry verfeinert

\*\*\*

**Gebratenes Kaninchenfilet im Schinkenmantel**  
auf Fenchel - Karottengemüse mit Salbeischmelze & Kartoffelplätzchen

\*\*\*

**Flambée von der saisonalen Frucht**  
mit Cassissorbet

**56,00 €**



4.

**Gratinierter Ziegenkäse**  
mit Weisstannenhonig & Lavendel  
auf Löwenzahn- Tomatenkompott

\*\*\*

**Gebackener Havelwels**  
im Kräuterbackteig auf Gartensalat mit Hibiscusblütentopping

\*\*\*

**Paillard vom Rehbock**  
mit Pflaumen, Ziegenkäse & Chili an hausgemachten Kräuterspätzle

\*\*\*

**Crème Brûlée**

55,00 €

5.

**Lauwarmer Salat von Chicoree und Orangen**  
mit saisonalen Früchten & ofenfrischem Ciabatta

\*\*\*

**Süppchen vom weissen Pfirsich**  
mit Filet vom Havelaal

\*\*\*

**Gebratene Medaillons vom Kalbsfilet an Barolosauce**  
mit glasiertem Frühlingsgemüse & Kartoffelstrudel

\*\*\*

**Duett von der Sweet Ananas**  
auf Himbeercoulis

59,00 €



**6.**

**Carpaccio von der Roten Beete**  
mit Büffelmozzarella- Wildkräutersalat

\*\*\*

**Kokossüppchen**  
mit Chili- Satéspeiß

\*\*\*

**Gebratener Lammrücken**  
unter der Kartoffel- Kräuterkruste auf Paprika- Birnenragout

\*\*\*

**Tiramisu a la Italia**

**59,00 €**

**7.**

**Salat von Blüten und wilden Kräutern**  
an Ribbecker Birnentopping & Kremmener Büffelmozzarella

\*\*\*

**Cappuccino von der Hibiscusblüte**  
mit Brennesselschaum

\*\*\*

**Involtini von der heimischen Forelle**  
mit Seranoschinken & Rucola gefüllt

\*\*\*

**Gebratenes Rinderfilet**  
an Burgunderjus mit geschwenktem Gemüse & Kartoffelflan

\*\*\*

**„Magie von der Mango“**  
Mango- Ingwer- Smoothy, Mangoflambée & Vanilleeis

**75,00 €**

Gerne erweitern wir Ihr Menü um eine Auswahl  
von deutschen und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

**11,00 € p.P.**

Bitte betrachten sie diese Angebote als Vorschläge.  
Wir sind natürlich gerne bereit, sämtliche Speisen nach Ihren Wünschen  
zusammenzustellen bzw. Ihnen weitere Vorschläge zu unterbreiten.