



Dinner unter Sternen - **Showkochen am Tisch 2018**

(Menüs ab 6 Personen)

1.

Lauwarmer 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.