

Sommer Menüs 2015

Menü 1

*Strauchtomaten aus dem eigenen Garten, alte Sorten neu entdeckt...
mit frischem italienischen Burrata, dreierlei Kräuterpesto
und luftgetrocknetem Reh Schinken*

Essenz von der Paprika mit Gemüseperlen und Parnelenpraline

Hauptgang zur Wahl:

*Rosa gebratenes Roastbeef unter der Olivenkruste
auf krossen Schweizer Röstli und glaciertem sommerlichen Gemüse
oder...*

*Filet von der fränkischen Lachsforelle auf lauwarmem Gurkengemüse
und Feigen - Frischkäseravioli*

*Topfen - Zitronenmelisse Mousse mit hausgemachtem Erdbeer - Maracuja Sorbet und
Waldbeer - Rosmarin Kompott*

Menü 2

Weißes Mousse von der Kirschtomate mit Basilikum- Rucola Pesto,
gegrilltem Spargel und Jakobsmuschel- Saltimbocca

Schaumsuppe von Basilikum, gelber Paprika und Parmesan
mit Garnelen Praline

Rosa gebratenes vom Leegendorfer Reh auf gebratenem Pfifferlings Tarte
glacierten Fingermöhren und Sommertrüffeljus

oder

Doradenfilet auf mariniertem Paprika Gemüse, Feigenradioli und
confierten Passionsfrucht Tomaten

Parfait von dreierlei Schokolade auf Himbeer- Salbei Coulis
und Nugat Krokant

Menü 3

Sanft pochierte Lachsforelle mit Meerrettich Eis, krossen
Kartoffelrösti und Algensalat

Klare Essenz vom Bio Kalb mit gebackenem Kalbsschwanz,
Trüffelrösti und Steinpilz Zigarillo

Pouladenbrust gefüllt mit Garnele, und Salbei
Kartoffelbaumkuchen, Pfefferlingsragout und marinierten Tomaten

Passionsfruchtmousse im Schokoladenmarmor auf marinierter Chili Mango
und Mugat- Zigarillo