

Frühlingsmenü 5

à 56,-- Euro bei 15 Pers.

Vorspeise:

*Spargelcarpaccio vom grünen Spargel
mit gebratenen Riesengarnelen und pochierten Lachsrischen*

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgericht:

*Rosa gebratenes Schweinefilet
vom Duroc Schwein
in Pfefferrahmsauce*

*Hähnchen „Cordon Bleu“
paniertes Hähnchenbrüstchen
mit Schinken und Käse gefüllt*

Gemüse:

*Brokkoliröschen mit Buttermandeln
glasierte Erbsen und Möhren
frischer Spargel mit Sauce „Hollandaise“*

Beilagen:

hausgemachte Kartoffelkroketten und Pommes Frites

Dessert zum Dahinschmelzen:

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren