

Menü-Vorschläge für den Frühling

Hier finden Sie eine Auswahl meiner saisonalen Gerichte, die Sie zu Ihrem individuellen Menü zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie, dass Sie je Gang nur einen der genannten Vorschläge auswählen können. Beilagen und Komponenten sind nach Absprache austauschbar.

Falls Unverträglichkeiten oder Allergien bekannt sind, teilen Sie mir diese bitte mit, dann kann ich auch individuell darauf eingehen.



Vorweg

Brotauswahl mit vegetarischen Aufstrichen

1. Gang - Vorspeise

Bunte Beete Carpaccio | Feldsalat | Walnüsse | Gorgonzola-Dressing
Variation von Schrobenhausener Spargel | Erdbeeren | Rucola | weißer Balsamico
Burrata | sautierte Pilze | junger Spinat | Balsamico-Reduktion

Räucherforellen-Mus | Rettich | lila Kartoffelsalat
Hausgebeiztes Lachsforellenfilet | Rhabarber-Chutney | Spinat-Blini
Carpaccio von der bayerischen Riesengarnele | Wildkräuter | Bisque
Terrine vom Tafelspitz | Kräutersoße | Meerrettich | Blattsalat

2. Gang Suppe oder Zwischengang

Kresseschaumsuppe | Quarkklößchen | Kräuter-Gelée
Spargelkremsuppe | Spargel in Panko | Bärlauch-Pesto
Erdbeer-Gazpacho | Spargel im Tempura | Kresse
Brennnesselkremsuppe | Senfschaum | Speck-Chip
Karotten-Ingwer-Suppe | Bayerische Riesengarnele | Sesam-Curry-Chip
Wildkraftbrühe | Gemüsewürfel | Wildklöschen (Reh & Wildschwein aus heimischer Jagd)

Zwischengang - Land & See

Sous-Vide Schweinebauch | Märzen-Jus | Alblinsen
Saiblingsröllchen | Gemüsestreifen | Rhabarberschaum | Spiringila-Hippe
Bärlauch-Risotto | Ziegenkäse | Bayerische Riesengarnele

Zwischengang - Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Bandnudeln | Velouté | jungem Spinat | Pinienkerne
Gratinierter Chinakohl | Polenta | Pesto | Parmesan
Krautkrapfen | Pilze | Bergkäse
Bärlauch-Risotto | Monheimer Bio-Ziegenkäse | Radieserl

3. Gang - Hauptgang

Schweinebäckchen | Märzen-Jus | Spargel-Kartoffel-Terrine

Bock auf Frühling: Maibock aus heimischer Jagd | Portweinsauce | Wildkräuterbiskuit | Blumenkohl 2.0

Rosa Lammrücken aus dem Altmühltal | Kräuterkruste | Ofengemüse | Kartoffelgratin

Geschmorte Kalbsschulter | Waldpilz-Rahmsauce | glacierten Karotten | Spätzle

Gefüllte Putenroulade | Currysauce | Blattspinat | schwarzer Reis

Gebratenes Forellenfilet aus regionaler Zucht | Spargel-Erdbeer-Ragout | Kartoffel-Soufflé

Hauptgang - Vegetarisch & Vegan

Vegan Wellington | Rotwein-Linsen-Soße | Spargel-Ragout

Brennnessel-Kartoffel-Soufflé | Sauce Hollandaise | weißem Spargel oder Gemüse der Saison

Grünkernbratlinge | Joghurt-Bärlauch-Soße | Gemüse-Gratin

Pilz-Quiche mit Trüffel | junger Spinat | Béchamel

Selbstgemachte Maultaschen | Spinat | Ricotta | Rhabarbersauce

4. Gang - Nachtisch oder Käse

Crème Brûlée | Holunderblüten | Nussgebäck

Weißes Mousse au Chocolat | Erdbeere | Mandelsauce

Lauwarmer Rhabarber-Crumble | Vanilleeis | Espuma

Rhabarber-Sorbet & -Kompott | Holunderblüten-Gugelhupf

Crème von Löwenzahnhonig und monheimer Ziegenfrischkäse | Wildkräuterbiskuit | Schokolade

Persischer Mandel-Orangen-Kuchen | Waldmeister-Zabaione | Vanilleeis

Käseauswahl

Auswahl biologischer Hart- und Weichkäse | Chutneys | Feigen-Senf | Birne | Nüsse

Änderungen vorbehalten