

Menü-Vorschläge für den Sommer

Hier finden Sie eine Auswahl meiner saisonalen Gerichte, die Sie zu Ihrem individuellen 3-5 Gang 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.

Gruß aus der Küche

Brotauswahl mit vegetarischen Aufstrichen



Vorspeise

Carpaccio von der bayerischen Riesengarnele | Kirschtomate | Bisque
Forellenfilet im Gingerbeer-Teig | gegrillter Romanasalat | Ceasar-Dressing

Krabben-Gugelhupf | Gurken-Wasabi-Relish | Radieserl

Hausgebeizte Saiblingsfilet | Senf-Dill-Soße | Meerrettichschaum | Salat

Vorspeise - Vegetarisch & Vegan

Herzhafter Cheesecake „Tomate-Mozzarella“ | Pesto | Rucola

Gemüseterrine | Joghurt | Kräuter | Blattsalat

Burrata | bunter Tomatensalat | Rucola | Balsamico-Reduktion

Monheimer Ziegenfrischkäse | Wassermelone | Rucola | Pinienkerne

Suppe

Erfrischende Gazpacho | Auberginen-Tatar | Weißbrot

Leichte Tomatenkremsuppe | Quarkklößchen | Basilikum

Karotten-Ingwer-Suppe | bayerische Garnelen | Pesto von Karottengrün

Pfifferlingkremsuppe | frittierte Petersilie | Speckchip

Wildkraftbrühe | Gemüsewürfel | Wildklöschen (Reh & Wildschwein aus heimischer Jagd)

Zwischengang - Land & See

Saiblingsröllchen | Gemüsestreifen | Safranschaum | Spirulina

Hausgemachte Bandnudeln | Pfifferlinge | Parmesan

Leipziger Allerlei

Hauptgang

Rosa Rinderrücken Sous-Vide | Jus | Rotweinzwiebeln | Kartoffelgratin

Saltimbocca vom Kalb | Tomatenjus | Ratatouille | frische Gnocchi

Altmühltaler Lammrücken | Kräuterkruste | Portweinjus | Speckbohnen | Selleriepüree

Cordon Bleu vom Wildschwein | Ziegenkäse | Johannisbeersoße | Pfifferlinge | Süßkartoffelpüree

Filet vom Freilandschwein | Pfifferlingrahmsoße | Speckbohnen | Spätzle

Lachsforellenfilet | Romesco Soße | Broccoli | frische Polenta

Hauptgang - Vegetarisch & Vegan

Zucchiniröllchen | Monheimer Ziegenkäse | Romesco Soße | Auberginen-Tatar

Vegan Wellington | Rotwein-Linsen-Soße | Blumenkohl 3.0

Selbstgemachte Maultaschen | Spinat | Ricotta | Pfifferlinge

Nachtisch

Crème Brûlée | Lavendelblüten | Blaubeer-Espuma

Himbeer-Joghurt-Törtchen | Minzbiskuit | Mocca-Sauce

Schwarzwälder Kirsch 2021 | neu interpretiert

Verspieltes Beeren-Puzzle | eine Dessertvariation

Lauwarmer Zwetschgencrumble | Büffelmilcheis | Haselnuss

Käseauswahl

Biologischer Hart- und Weichkäse | hausgemachte Chutneys | Feigen-Senf | Beeren | Nüsse

Änderungen vorbehalten