

Menü-Vorschläge für den Frühling

Hier finden Sie eine Auswahl meiner saisonalen Gerichte, die Sie zu Ihrem individuellen Privatkoch-Menü aus **3-6 Gänge** 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

Saisonale Kleinigkeiten | Brotauswahl

Vorspeise

Bunte Beete Carpaccio | Feldsalat | Walnüsse | Gorgonzola-Dressing
Variation von Tettlinger 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

Suppe

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

Zwischengang - Land & See

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



Zwischengang - Vegetarisch & Vegan

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

Hauptgang

Rosa Filet vom regionalen Wasserbüffel | Sous Vide | Portweinjus | Karotte | Sellerie-Püree
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 | Veloute | 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

Nachtisch

Crème Brûlée | Holunderblüten | Nussgebäck
Weißes Mousse au Chocolat | Erdbeere | Mandelsauce
Lauwarmer Rhabarber-Crumble | Vanilleeis | Espuma
Rhabarber-Sorbet & -Kompott | Holunderblüten-Gugelhupf
Wiese: Creme von Löwenzahnhonig und monheimer Ziegenfrischkäse | Wildkräuterbiskuit | Schokolade
Wald: Fichtenspitzen-Sorbet | Baumkuchen | Hagebutte | Schokoladenerde

Käseauswahl

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

Änderungen vorbehalten