

Vorspeise

Gereifter Ziegenkäse auf ofenfrischem Baguette
mit Cashew-Nüssen & Waldhonig gratiniert
an Rucola-Tomaten-Salat (D,I,L)

Salat von frischen Pfifferlingen
an Kräuter-Weintrauben-Dressing
im Crêpesmantel auf Tomaten-Coulis (A,D)

WILKENS hausgebeizter Lachs
auf Pfifferling-Thunfisch-Brot mit Honig-Dill-Crème Fraîche (A,D,L)

Carpaccio vom Rinderfilet
in Marinade von Limette & grünem Pfeffer m. Parmesan-Streifen
an Wildkräuter-Salat (D,L)

Suppe

Sellerie-Crèmesuppe
mit Crostini & Tomaten-Gurken-Salsa (D,E,I)

„Gazpacho“
mit gebratenen Hummerkraben (C)

Hauptgerichte

Gegrilltes Putensteak in Calvados-Senfsauce
auf Apfel-Kartoffelstampf & gemischtem Salat (D,L)

Filetgeschnetzeltes in Pfifferling-Perlzwiebelsauce
mit gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat (D,L)

Schweinefilet „a la Chef“
Schweinefilet-Scheiben auf Pfifferling-Tagliatelle in Rahm
mit Kräuter-Frischkäse (D,I)

Gegrilltes Spanferkel-Karree
in Erdnuss-Marinade
auf sautiertem Mix-Gemüse & Bratkartoffeln (H)

„Cordon bleu“ vom Kalb
an Pommes frites & gemischtem Salat (D,L)

Argentinisches Rinderfilet
auf Tomaten-Zucchini-Gemüse
mit Thymian-Kräuterbutter & gratinierten Kartoffeln (D) 200g
300g

Norwegisches Lachsfilet „auf der Haut gebraten“
auf Pfifferling-Spinat-Tagliatelle
an Kurkuma-Knoblauch-Sauce (B,D)

Dessert

Sommerlicher Beeren-Salat
mit Zitronen-Sorbet

Parfait von der Erdbeere
auf Mango-Ingwer-Coulis (D)

Crème brûlée
mit karamellisiertem Rohrzucker (A,D)

Mousse von weißer Schokolade & Kardamom
auf Erdbeer-Ragoût (A,D)

Buntes Dessertvergnügen
„von allem ein wenig“ (A,D,K,H) klein
groß

Bitte beachten Sie folgende Allergene!

- A** – Eier
- B** – Fisch
- C** – Krebstiere
- D** – Milch (einschließlich Laktose)
- E** – Sellerie
- F** – Sesamsamen
- G** – Schwefeldioxid und Sulphite
(Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- H** – Erdnüsse
- I** – Glutenhaltiges Getreide
- J** – Lupine
- K** – Schalenfrüchte (Nüsse)
- L** – Senf
- M** – Sojabohnen
- N** – Weichtiere