



4-Gang-Menü am 14. Mai 2018

Mousse von Avocado und Petersilie
mit einer Tranche vom hausgebeiztem Meerrettich-Lachs
und frischen Wildkräutern

Vegetarisch:

Mousse von Avocado und Petersilie
mit mariniertem Büffelmozzarella
und frischen Wildkräutern



Cremesuppe vom weißen Spargel
mit grünen Spargelspitzen und Orangenöl



Medaillons vom Brandenburger Schweinefilet,
gebraten mit Parmaschinken und Salbei,
auf reduzierter Chianti Jus, dazu mediterranes Linsengemüse
und sautierte Steinpilz Gnocchi

Vegetarisch:

Gebratene Soja-Medaillons
auf reduzierter Chianti Jus, dazu mediterranes Linsengemüse
und sautierte Steinpilz Gnocchi



Sauerkirsch-Mascarpone-Cake,
an Cannelloni mit weißer Mousse und marinierten Portwein-Kirschen,
serviert mit einem Gruß vom Wintergarten