

# Menü-Komponenten



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

Auf den folgenden Seiten können Sie sich Ihr Wunschmenü selbst zusammenstellen oder Sie wählen eines der für Sie arrangierten Menüs unter dem Punkt „Menüs-Komplett aus.“

## Suppen

Duett von der Karotte mit Cappuccino und Bruschetta

Kräuter-Tomaten-Süppchen mit Zucchiniestroh und Lammspießchen

Kräuter-Lauchsüppchen mit Crevetten

Zitronengras-Cocos-Süppchen mit Putenspießchen

## Vorspeisen

Kleiner bunt gemischter Gartensalat mit Pinienkernen, Parmesan und einem Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Gebratener marinierter Thunfisch im Sesammantel auf Couscous-Salat

Zander auf Fenchel-Tomaten-Salat mit geröstetem Parmaschinken

Schweinefiletmedaillons mit Kräuter-Crème fraîche-Haube mit gerösteten Mandeln auf Rucola und geschmolzenen Cherry-Tomaten

Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Sauce-Mayonnaise, Parmesan und einem Bouquet von Blattsalaten

Kalbsleberstreifen auf Apfel-Carpaccio mit Rapunzelsalat und einer Grenadine-Vinaigrette

Tranchen vom gekräuterten Lammrücken auf mediterran angemachtem Feta

# Menü-Komponenten



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

## Hauptgerichte mit Fleisch

Tranchen von Hähnchenbrust mit mediterraner Feta-Spinat-Füllung mit einer Kräuter-Sahm-Sauce auf aromatisierter Basmati-Wildreis-Mischung

Filet vom Angusrind (180g) mit einer Schalotten-Rotwein-Reduktion auf grünen Bohnen mit geschmolzenen Cherry-Tomaten und Kartoffelgratin

US- Entrecôte (250g) mit Sauce Bernaise an Princessbohnen, glasierten Möhrchen mit Rosmarin-Kartoffeln

Kalbsleber Berliner Art mit Rotweinschalotten auf Rahm-Kartoffel-Püree mit buttergeschwenkten Apfelscheiben und Röstzwiebeln

Gefüllter Kalbsrücken mit einer Kräuter-Schaum-Sauce auf Kohlrabi und Frühlingzwiebeln mit Petersilien-Kartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilz-Sauce an Romanesco und getrüffeltem Kartoffelstampf

Lammkarree unter der Kräuterkruste mit einer Barolo-Granatapfel-Sauce an Couscous und grünen Bohnen

## Hauptgerichte mit Fisch

Saltimbocca vom Zanderfilet auf Dillgurken-Carpaccio mit Wildreismischung und einem Schaum von Roter Beete

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander im Mandelmantel auf Rahm-Wirsing-Tomaten-Gemüse mit gespritztem Petersilien-Kartoffel-Püree

Gebratener Ostsee-Angeldorsch im Kräutermantel auf tomatiertem Paprika-Zucchini-Gemüse mit tournierten Schnittlauch-Kartöffelchen

Lachsfilet in Sesamhülle mit einer Dill-Senf-Sauce auf einem Bett von zartem Spinat und Tagliatelle

# Menü-Komponenten



Boddensee

Restaurant  
Seeterrasse  
Wintergarten

## Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Ravioli mit Pilz-Bärlauchfüllung auf geschwenkten Frühlingszwiebeln und grünem Spargel

Tagliatelle mit geschmortem Fenchel-Karottengemüse, Cherrytomaten einer Weißwein-Sauce und Parmesanchip

Safran-Risotto mit grünem Spargel, Frühlingslauch, Austernpilzen und Manchego

Gebratene Austernpilze mit Paprika, grünem Spargel, an Wildreis-Mischung und Erdnussschaum

Wirsingrouladen mit einer Pilz-Couscous-Füllung auf Lauchgemüse Grünkernsauce

Ofentomaten gefüllt mit gekräutertem Feta auf Gemüse-Paella

Strudelblätter mit Ziegenkäse-Paprika-Oliven-Mousse gefüllt auf Möhren-Sellerie-Gemüse

## Desserts

Tiramisu im Gläschen

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Mandelkaramell und Minze

Quarkmousse auf gesüßten Beerenfrüchten

Crème brûlée unter einer Obstgarnitur

Karamellisierte Apfelkomposition mit Früchten und Joghurt