

Menüs

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl von arrangierten Menüs zusammengestellt.



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

3-Gang-Menü Boddensee

Amuse-Gueule

Zur Einstimmung auf das Menü servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche

I. Gang

Bunter Gartensalat
mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing

II. Gang wahlweise

Zwei kleine zarte Schnitzel vom Wiesenschein mit Kräuterrahmsauce
an grünen Bohnen und Cherry-Tomaten mit Kartoffelpüree

Gebratenes Filet vom Ostsee-Angel-Dorsch
in einem Mantel aus frischen Gartenkräutern mit einer Zitronen-Butter-Sauce
auf knackigem Gemüse mit Petersilienkartoffeln

III. Gang

Lauwarmer Apfelstrudel nach Südtiroler Rezept mit zartschmelzendem
Vanilleeis, gezuckerten Johannesbeeren serviert mit Schlagsahne und Minze

4-Gang-Menü Boddensee

Amuse-Gueule

Zur Einstimmung auf das Menü servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche

I. Gang

Feines Rindfleischsüppchen
mit Gemüsejulienne und Pfannkuchenstreifen

II. Gang

Bunter Gartensalat
mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing

III. Gang wahlweise

Zwei kleine zarte Schnitzel vom Wiesenschein mit Kräuterrahmsauce
an grünen Bohnen und Cherry-Tomaten mit Kartoffelpüree

Gebratenes Filet vom Ostsee-Angel-Dorsch
in einem Mantel aus frischen Gartenkräutern mit einer Zitronen-Butter-Sauce
auf knackigem Gemüse mit Petersilienkartoffeln

IV. Gang

Lauwarmer Apfelstrudel nach Südtiroler Rezept mit zartschmelzendem
Vanilleeis, gezuckerten Johannesbeeren serviert mit Schlagsahne und Minze

Menüs



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

3-Gang-Menü Briesetal

Amuse-Gueule

Zur Einstimmung auf das Menü servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche

I. Gang

Feines Rindfleischsüppchen
mit Gemüsejulienne und Pfannkuchenstreifen

II. Gang

wahlweise

Filet vom Havelzander
mit einer Limetten-Riesling-Sauce
auf einem Bett von gebuttertem Wurzelgemüse und La-Ratte-Kartöffelchen

Zwei kleine zarte Kalbsschnitzel mit einer Zitronen-Salbei-Sauce
an getrüffeltem Kartoffelpüree und buntem Gemüse

Argentinisches Rumpsteak
mit einer Rotwein-Schalotten-Reduktion auf grünen Bohnen an Rosmarinkartoffeln, dazu
geschmolzene Cherry-Tomaten, Parmesanchip
und hausgemachte Kräuterbutter

III. Gang

Crème Brûlée mit Zitronengras aromatisiert mit frischem Beerenobst

4-Gang-Menü Briesetal

Amuse-Gueule

Zur Einstimmung auf das Menü servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche

I. Gang

Feines Rindfleischsüppchen
mit Gemüsejulienne und Pfannkuchenstreifen

II. Gang

Fruchtig-pikant mariniere
Auswahl von Blattsalaten, mit Wildkräutern, Cherry-Tomaten und Pinienkernen

III. Gang

wahlweise

Filet vom Havelzander
mit einer Limetten-Riesling-Sauce
auf einem Bett von gebuttertem Wurzelgemüse und La-Ratte-Kartöffelchen

Zwei kleine zarte Kalbsschnitzel mit einer Zitronen-Salbei-Sauce
an getrüffeltem Kartoffelpüree und buntem Gemüse

Argentinisches Rumpsteak
mit einer Rotwein-Schalotten-Reduktion auf grünen Bohnen an Rosmarinkartoffeln, dazu
geschmolzene Cherry-Tomaten, Parmesanchip
und hausgemachte Kräuterbutter

IV. Gang

Crème Brûlée mit Zitronengras aromatisiert mit frischem Beerenobst

Menüs

4-Gang-Menü Exklusiv

Amuse-Gueule

Zur Einstimmung auf das Menü servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche

I. Gang

Feines Rindfleischsüppchen
mit Julienne von Wurzelgemüse, Fleischklößchen
und hausgemachten Pfannkuchenstreifen

II. Gang wahlweise

Intermezzo von Graved- und Räucherlachs
mit Honig-Senf-Dressing Pesto an Raukesalat mit Parmesanhobeln

III. Gang wahlweise

Filet vom Angusrind
mit einer Rotwein-Schalotten-Reduktion auf grünen Bohnen an Rosmarinkartoffeln, dazu
geschmolzene Cherry-Tomaten, Parmesanchip
und hausgemachte Kräuterbutter

Duett von Havelzander- und Ostsee-Angel-Dorschfilet
auf tomatiertem Paprika-Zucchini-Gemüse an Kartoffel-Lauch-Püree

IV. Gang

Quarkmousse Boddensee
auf süßen Beerenfrüchten mit Pitahaya, Kapstachelbeere und frischer Minze garniert



Boddensee

Restaurant
Seeterrasse
Wintergarten

