

## Menüvorschläge Mai und Juni

### Menü 1

Salat von grünem und weißem Spargel  
Schnittlauchcreme und Lammfilet



Schaumsuppe von grünem Spargel  
Büsumer Krabben und Kresse



Portion Dorbaumer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Rindermedaillon, westfälischem, lufttrockenem Knochenschinken  
Rührei und Butterkartoffeln



unser Klassiker:  
gebrannte Vanillecreme

**€54,00 pro Person**

*Spargelmenü bis zum 24. Juni*

## Menüvorschläge Mai und Juni

### Menü 2

Carpaccio von Lachs und Lotte mit Limonen- Olivenöl  
und Rucola und Parmesan



rosa gebratene Entenbrust in eigener Sauce,  
Rhabarber und Kartoffelgnocchi



Mousse von Valrhonashokolade mit geeister Himbeere

**€ 39,00 pro Person**

### Menü 3

Frühlingssalate in Tomatenvinaigrette  
gebratene Poularde und Croutons



pochiertes Filet vom Kalb im Kräutermantel  
markfrisches Gemüse und Kartoffel- Bärlauchpüree



Mousse von Buttermilch mit Schokolade und Minze

**€ 42,00 pro Person**

## Menüvorschläge Mai und Juni

### Menü 4

Escabeche vom Lachs mit Paprika und Kräutern



Cremesuppe von Karotte mit Kreuzkümmel



rosa gebratenes Roastbeef in Sauce Café de Paris

Schnippelbohnen und gratinierte Kartoffeln



Melonensüppchen mit Vanille und Apfel

**€ 48,50 pro Person**

Die oben genannten Menüs bieten wir ab 10 Personen an.

Um einen reibungslosen Veranstaltungsablauf zu garantieren, servieren wir Ihnen ein einheitliches Menü. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Allergiker und eventuelle Sonderwünsche.