

Menüs zu jedem Anlass

Stellen Sie sich aus den folgenden
Gerichten Ihr Wunschmenü zusammen!

Vorspeisen

Ziegenkäsetarte mit Salat von Kräuterseitlingen
und Frisée mit kandierten Oliven



15,00 €

Salat Bowle (vegan): Sushireis mit Avocado, Cashewkernen,
Wakamesalat und eingelegtem Blumenkohl



14,50 €

Tatar vom Räucher- und Graved Lachs mit Kräutern,
Schmand, Römersalat und gebeiztem Eigelb

16,00 €

Lachsspaziergang

mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Preiselbeersafte

16,00 €

Rindercarpaccio

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen

15,50 €

Suppen

Schwarzwurzelcrèmesuppe
mit Trüffelöl



7,50 €

Karotten-Orangencrèmesuppe

mit leichtem Chili und gebratener Garnele

8,00 €

Klare Tafelspitzbouillon

mit Madeira und Chesterstange

7,00 €

Lüner Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen,
Fleischeinlage und Eierstich

6,00 €

Luftige Salate

Salatteller „Palmengarten“

frischer Salatteller in Orangenvinaigrette
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten,
Radieschen und Parmesankäse

15,00 €

Feldsalat

mit geräucherter Entenbrust, Birnenspalten
und Balsamicojus

15,00 €

Gezupfte Blattsalate

mit gerösteten Pinienkernen,
Kirschtomaten und Parmesanspänen



12,50 €

Zu den obigen Salatgerichten servieren wir frisches Körnerbrot und Dip.

Kleiner gemischter Salatteller als Beilagensalat zum Hauptgang

5,50 €

Sorbets als Erfrischungen vor dem Hauptgang

Mango– Sorbet

5,00 €

Himbeer– Sorbet

5,00 €

Zitronen– Sorbet

5,00 €

*Alle Sorbets werden mit Sekt aufgefüllt (ca. 0,05 Liter, halbes Sektglas).
Alternativ für Kinder etc. kann auch mit Orangensaft aufgefüllt werden.*

Frische Pastagerichte

Pappardellenudeln mit Honig-Sesamsauce,

Mango-Zucchini und Putenbrustwürfeln

16,50 €

Tagliarini mit Paprika-Estragonsauce,

Sonnenblumenkernen und gebratenen Garnelen (4 Stk.)

19,00 €

Vegane Hauptgerichte

Gebratener Tofu im Himbeersud

mariniert mit Rotweinschalotten und Pfannenkartoffeln



15,50 €

Blumenkohl-Bulgur mit Rosinen,

Apfel-Kürbiskernen und Kaiserschoten



14,50 €

Fleisch

Rinderfilet 200g „Surf and Turf“

mit Garnele, grünem Pfeffer, Sauce Choron,
Pfannengemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln

34,00 €

Medaillons vom Rind und Schwein

an Café-de-Paris-Sauce
mit gebratenem Zucchini Gemüse und Röstitalern

26,00 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren,

Salatgläschen, Zitrone und Bratkartoffeln

21,50 €

Schweinefilet mit Rosmarin-Balsamicojus auf Lauchgemüse

mit Steckrübe und Kartoffelspalten

23,00 €

Kalbsfilet rosa gebraten

auf leichter Morchelrahmsauce mit feinem Marktgemüse und Tagliarini

28,00 €

Ochsenbäckchen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus
auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelpüree

24,50 €

Lammhüfte mit Erbsen-Birnengemüse, Minze, Reibeküchlein

dazu kräftige Burgunderjus

29,50 €

Entenbrust mit Kürbismus, Pastinake,

Granatapfelkernsauce und gebackenen Kartoffelwürfeln

28,00 €

Saftige Maishähnchenbrust

mit Paprikarahmsauce, Romaneskoröschen und Kartoffelkräpfen

21,00 €

Steaks

<i>Rinderfiletsteak</i>	200 g	32,00 €
<i>Rumpsteak</i>	200 g	27,50 €
<i>Putensteak</i>	220 g	22,00 €

Zu allen Steaks servieren wir: Kräuterbutter, Rotweinjus, Sauce Béarnaise (separat), knackiges Pfannengemüse, Kartoffelwedges.

Fisch

<i>Calamari auf Risotto mit Heidelbeere</i> <i>Ziegenfrischkäse und Fenchelgemüse</i>	22,00 €
<i>Zanderfilet mit Romanesco, Spinat-Graupe,</i> <i>Krustentierrahm und Kartoffelperlen</i>	26,00 €
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</i> <i>mit Wildkräuter-Risotto und grünem Spargel</i>	25,00 €
<i>Filet vom Lachs</i> <i>mit Limonen-Tagliatelle und Zuckerschoten</i>	26,00 €

Dessert

Zitronentarte mit Orangen-Mangosalat
und Birnensorbet 7,50 €

Kokos-Grießflammerie mit Tonkabohne aromatisiert
und Heidelbeeren (vegan) 8,50 €



Panna Cotta
mit Mangopüree und Hippengebäck 7,50 €

„Schokotraum“
warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis 9,00 €

Eis und Heiß
mit Vanilleeis und heißen Kirschen 7,50 €

Sanfter Engel
Vanilleeis, Orangensaft und Sahne 5,50 €

Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet mit frischen Früchten der Saison
Genießer Eisbecher von Langnese 8,50 €
Wählen Sie aus folgenden Sorten drei aus: Erdbeer, Schokolade,
Vanille, Walnuss, Stracciatella, Pfirsich-Joghurt, Zitrone, Himbeer, Mango.

Eiskaffee - Vanilleeis mit kaltem Kaffee, Karamellsauce,

Haselnusskrokant, Sahne und Hippe

5,50 €

Menü-Vorschlag 4 Gänge

<i>Gezupfte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesanspänen</i>	*****	12,50 €
<i>Klare Tafelspitzbouillon mit Madeira und Chesterstange</i>	*****	7,00 €
<i>Medaillons vom Rind und Schwein an Café-de-Paris-Sauce mit gebratenem Zucchini Gemüse und Röstitalern</i>	*****	26,00 €
<i>„Schokoltraum“ warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis</i>		9,00 €



Saal Verdi

Spargel-Menü

Saisonales Angebot

von unserem Biobauern



*Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage
und Mandelblättchen*

*Portion frischer Spargel
mit pochiertem Lachsfilet oder Schweinelendchen,
neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise*

*Marinierte Erdbeeren mit
Mascarpone-Limonen-Crème*

Preis pro Person ca. 45,00 € bis 50,00 €