

Menüs zu jedem Anlass

Stellen Sie sich aus den folgenden
Gerichten Ihr Wunschmenü zusammen!

Vorspeisen / Salate

<i>Gemischter Salatteller als Vorspeise</i>	6,50 €
<i>Kleiner gemischter Salatteller als Beilagensalat zum Hauptgang</i>	4,50 €
<i>Knackiger Salat mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	9,50 €
<i>Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten</i>	7,00 €
<i>Salate der Saison mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan</i>	9,00 €
<i>Salat Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella</i>	11,00 €
<i>Rucola-Salat mit Melonenwürfeln und Streifen vom Parmaschinken</i>	11,50 €

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamico-Dressing mariniert.

Vorspeise / Fleisch

<i>Genießer-Teller</i> <i>mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Peperoni mit Schafskäse, gegrillter Paprika, Zucchini und Pesto</i>	12,50 €
<i>Serranoschinken mit frischen Feigen</i> <i>umlegt mit Melonenkugeln an Rucolasalat in Balsamicovinaigrette</i>	12,50 €
<i>Vitello Tonnato</i> <i>Zarte Scheiben vom Kalbsbraten</i> <i>an einer Thunfischsauce Kapernäpfel</i>	11,00 €
<i>Rindercarpaccio</i> <i>mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen</i>	11,00 €

Vorspeisen / Fisch:

Norwegischer Lachsspaziergang
mit Räucherlachs, Graved Lachs
und Lachstatar an Preiselbeersahne 11,50 €

Dialog von Bruschetta und gebackenen Garnelen
mit feinem Salatstrauß und Balsamicodressing 9,00 €

Wildkräutersalat
mit Lachspraline, Scampi und Limonendip-Avocado 12,50 €

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch,
gezupfte Salate und Wasabicrème 14,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Rote-Bete-Carpaccio mit Zitronenpfefferbutter 13,50 €

Hausgemachte Nudeltaschen
mit Gambas gefüllt in Aglio e Olio und frischem Parmesan 12,00 €

Suppen / klar

Lüner Hochzeitssuppe
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen,
Fleischeinlage und Eierstich 6,00 €

Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange 6,50 €

Fischeintopf
mit Safran, Fenchel, Pernod und reichlich Fischeinlage 7,00 €

Tomatenkraftbrühe
mit Frischkäseravioli 5,50 €

Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse und Eierstich 5,50 €

Suppen / gebunden

<i>Kräuterrahmsuppe mit Rote- Betsprossen</i>	6,00 €
<i>Scharfe rote Linsencrème mit geräucherter Forelle</i>	6,00 €
<i>Tomatencrèmesuppe mit Basilikumsahne</i>	5,50 €
<i>Karotten-Orangencrèmesuppe mit leichtem Chili und gebratener Garnele</i>	6,00 €
<i>Kartoffelsuppe „Himmel und Erde“ mit Blutwurst</i>	6,50 €
<i>Gebundene Lachscrèmesuppe mit Schnittlauch</i>	7,00 €
<i>Zweierlei von der Paprikarahmsuppe mit gebackenem Salbei</i>	7,50 €
<i>Sellerie-Trüffelcrème mit geräucherter Entenbrust</i>	8,00€

Sorbets als Erfrischungen vor dem Hauptgang

<i>Mango– Sorbet</i>	5,00 €
<i>Himbeer– Sorbet</i>	5,00 €
<i>Birnen– Sorbet</i>	5,00 €
<i>Zitronen– Sorbet</i>	5,00 €

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

Hauptgerichte / vom Schwein:

Medaillons vom Schweinefilet auf Rosmarinjus
mit Schmorpaprika und Saltimbocca-Kartoffelspieß 17,00 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Morchelrahmsauce
dazu zweierlei Erbsen und Kartoffelstampf 18,00 €

Schweinefilet „Normandie“
mit Calavadosrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin 17,00 €

Pfeffermedaillons
Zarte Schweinemedallions an Pfeffersauce,
Mandelbrokkoli und Kartoffelplätzchen 16,00 €

Schweinefilet „Försterin“
Zarte Schweinefilettranchen mit Sauce Béarnaise,
gebratenen Waldpilzen und Butterspätzle 18,00 €

Hauptgerichte / vom Rind:

Rinderfilet „Surf and Turf“
mit einer Garnele , grünem Pfeffer
dazu Gemüse vom Markt und Kräuterkartoffeln 24,00 €

Tournedos vom Rind auf Portweinjus
mit Speckböhnchen und Herzoginkartoffeln 22,00 €

Ochsenbäckchen
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus
auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelpüree 18,00 €

Pfeffersteak vom Rinderfilet
mit gebratenen Champignons und Kartoffelkrapfen 23,00 €

Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senfkruste
Bratenjus, Estragonkarotten und Röstkartoffeln 21,00 €

Hauptgerichte / vom Rind und Schwein

*Medaillons vom Rind und Schwein mit Champignons in Rahm,
Sauce Béarnaise, Gemüsekörbchen und Herzoginkartoffeln* 20,50 €

*Medaillons vom Rind und Schwein an Café-de-Paris-Sauce
gebratenem Zucchini Gemüse und Macaire-Kartoffeln* 19,50 €

Hauptgerichte / Geflügel

*Saftige Maishähnchenbrust
mit Paprikarahmsauce, Romanescoröschen
und Kartoffel-Ricotta-Roulade* 17,00 €

*Piccata von der Pute mit Tomatensauce
dazu Zucchini-Tomatengemüse und Bandnudeln in Pestorahm* 15,50 €

*Saltimbocca von der Pute mit Jus, Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln* 16,50 €

*Entenbrust mit Kirsch-Schokoladensauce
an glacierten Kaiserschoten und Kartoffel-Mohnkräpfen* 20,50 €

Hauptgerichte / vom Kalb

*Kalbstafelspitz mit Pilzrahmsauce,
feinem Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin* 18,50 €

*Kalbsroulade in Rahm mit Pilzfüllung
Walnusswirsing und gebratenen Kartoffelkugeln* 19,50 €

*Wiener Schnitzel
Knuspriges Kalbsschnitzel mit einem frischen Salat
Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln* 21,50 €

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Brokkoligemüse und Kartoffelrösti* 20,00 €

*Kalbsfilet rosa gebraten
auf leichter Morchelrahmsauce mit feinem Marktgemüse und Tagliarini* 25,50 €

Hauptgerichte / vom Lamm

Das Beste vom Wiesenlamm

Lammrücken und sein Ragout im Strudelmantel
Thymianjus, dazu mediterranes Gemüse und Polentaschnitte 23,50 €

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus

an grünen Böhnchen und tomatisierten Gnocchi 19,00 €

Lammrücken in Aromaten gebraten

mit Kohlgemüse in Rahm und Pommes risolettes 23,50 €

Hauptgerichte / Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Wildkräuter-Risotto und grünem Spargel 17,50 €

Jacobsmuscheln an Safransauce

mit confierten Tomaten und Tagliarinis 21,00 €

Saltimbocca von Zander und Lachs

an Noilly Pratsauce, Blattspinat und Basmatireis 17,50 €

Seeteufelfilet in luftgetrocknetem Schinken gebraten

an Krustentiersauce, Mangoldgemüse und Rahmgnocchi 22,50 €

Lachs mit Sesam gebraten

Orangen-Ingwer-Butter, Spitzkohl und tournierte Kartoffeln 18,50 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Blattspinat, Safransauce und Nussbutterkartoffeln 21,50 €

Dessert

<i>Crème Karamell mit frischen Beeren</i>	7,00 €
<i>Trilogie vom Rahm-Eis mit frischen Früchten der Saison</i>	7,00 €
<i>Mascarpone-Limonencreme mit marinierten Erdbeeren</i>	7,00 €
<i>Gebackene Feigen mit Zabaione und Walnusseis</i>	8,00 €
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit Kirschkompott und Vanillerahm</i>	7,50 €
<i>Panna Cotta mit Mangopüree und Hippengebäck</i>	7,00 €
<i>Parfait von der Macadamianuss mit Irischer Sahne und Blaubeermark</i>	7,50€
<i>Mangosorbet mit Minze auf Erdbeercarpaccio</i>	7,50 €
<i>Crème Brûlée mit eingelegten Orangenfilets</i>	7,50 €
<i>Variation von der Valrhonasschokolade Mousse und Parfait von Schokolade mit Birnensorbet</i>	9,50 €

Menü-Vorschlag 3 Gänge

<i>Norwegischer Lachsspaziengang mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Preiselbeersahne</i>	11,50 €
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Blutorangensauce, Brokkoli, in Butter gebratene Schupfnudeln</i>	21,50 €
<i>Mangosorbet mit Minze und frischem Erdbeercarpaccio</i>	8,00 €

Menü-Vorschlag 4 Gänge

<i>Feldsalat an Balsamico-Himbeerdressing mit gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten</i>	7,00 €
<i>Lüner Hochzeitssuppe - Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Fleischeinlage und Eierstich</i>	5,50 €
<i>Zarte Schweinefilettranchen mit Sauce Béarnaise, gebratenen Waldpilzen und Butterspätzle</i>	18,00 €
<i>Panna Cotta mit Mangopüree und Hippengebäck</i>	7,00 €

Festliches Menü

Vorschlag für ein 5-Gang-Menü

Vorspeise

Serranoschinken mit frischen Feigen

umlegt mit Melonenkugeln an Rucolasalat in Balsamicovinaigrette 12,50 €

Suppe

Karotten-Orangensuppe

mit leichtem Chili und gebratener Garnele 6,00 €

Zwischengang

*Sorbet von frischer **Mango** mit Prosecco aufgefüllt* 4,50 €

Hauptgang

Rosa gebratenes Kalbsfilet

an Marsalareduktion dazu Vanillemöhren und Kartoffel-Plätzchen 24,00 €

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen

mit Kirschkompott und Vanillerahm 7,50 €

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. 34,50 €