

3 Gang Menüs

Menü I

Aromatischer Hasenpunsch mit Kräuterflädle

*Honigglasierte Entenbrust mit gefülltem Wirsingköpfchen,
Burgunderkohl,
Williamsbirne und geschmelzten Schupfnudeln*

Blutorangensüppchen mit Zitronensorbet

€ 28,50 pro Person

Menü II

Bouillabaisse von Havelfischen und Garnelen

*Maispoulardenbrüstchen mit Broccoli gefüllt, würzigem Ratatouille
und Tagliatelle Verde*

*Roulade von Pflaumen und Marzipan
auf Armagnacsabayone*

€ 28,50 pro Person

Menü III

*Terrine von Lachs und Lotte auf mediterranen Salaten
und ofenfrischem Baguette*

*Lauchgespickter Kalbsrücken auf Waldpilzrahm, Marktgemüsen
und Kartoffelgratin mit Parmesan*

Charlotte von Orangencreme

€ 29,50 pro Person

Menü IV

*Petersilienwurzelsüppchen
und Tranchen von warm geräucherter Entenbrust*

*Glasierte Lammhaxe auf gekräutertem Schmorgemüse
und Kartoffelauflauf*

*Zartschmelzendes Zitronensorbet,
auf Holundermark und karamellisierten Apfelspalten*

€ 29,50 pro Person

Menü V

Essenz von Steinpilzen mit Markklößchen

*Rinderfilet im Speck-Kräutermantel mit gebutterten Gartengemüsen,
Zucchininudeln und Kräuterkartöffelchen*

Rumparfait mit Früchten und Beeren

€ 32,00 pro Person

Menü VI

*Samtsüppchen von rosa Linsen
mit Crevetten*

*Zart gebratene Perlhuhnbrust in Spitzmorchelrahm mit grünem Spargel
und kariertem Reis*

*Mousse von Schweizer Kaffeehausschokolade
mit marinierten Früchten und Beeren*

€ 32,00 pro Person

Menü VII

Süppchen vom Blattspinat mit Lachsklößchen

*Rosa gebratenes Angusfilet in der Walnusskruste auf Austernpilzen
und Kräuterschupfnudeln*

*Mousse aus Passionsfrucht mit Himbeeren
und Walnußkrokant*

€ 32,00 pro Person

4 & 5 Gang Menüs

Menü VIII

Cappuccino von der Bachforelle

*Bündnerfleisch
mit Fenchelherzen und Trauben*

*Jungentenfilets in Ingwer-Honigsoße
auf brasiiertem Spitzkohl und Austersaitlingen*

Terrine von Heidel- und Johannisbeeren

€ 37,50 pro Person

Menü IX

Gänseleberparfait auf Granatapfelchutney

Basilikumsuppe mit Cherrytomaten und Tortellinis

Kalbsmedaillons mit Morcheln und Steinpilzen in Rahm, Lauchrösti

*Reblochon und gebackener Ziegenkäse
auf warmen Pflaumenkompott*

€ 41,50 pro Person

Menü X

Spandauer Aalsülze auf Grüner Soße

*Essenz vom Hamburger Stubenküken
mit Waldpilzen*

*Kaninchenrücken in Dijon-Senfkruste mit Rotweinschalotten,
auf gelben Bohnen und Kartoffeltarte*

Tiramisu von Erdbeeren und Minze

€ 39,50 pro Person

Menü XI

Brunnenkressesüppchen mit Lachsstreifen

Kleines Ragout von Krustentieren mit Spargel

*Rosa gebratenes Karree vom Heidelamm
in der Basilikumkruste, auf jungem Kohlrabi und geschmelzten
Maultäschle*

Rohmilchkäse mit Nüssen

Geeistes Hutzelnbrot mit Kirschsabayone

€ 45,00 pro Person

Unsere Bewohner erhalten auf sämtliche Speisen und Getränke

20% Rabatt

Kai Rasmus Kühne

Matthias Winkelmann

Küchenchef

Gastronomischer Leiter

ab Januar 2007