



HOTEL-RESTAURANT
Erich Rödiger

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Karotten-Ingwersuppe mit Minze

Schweinefilet im Serranoschinkenmantel,
dazu glacierte Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Panna Cotta auf Fruchtcoulin

Menü 2

Knackiger Blattsalat mit Balsamicodressing,
dazu gebratene Riesengarnelen

Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

Angeräuchertes Roastbeef in Portweinjus,
dazu Mandelbroccoli und gratinierte Kartoffeln

Crème brûlée mit gelierten Sauerkirschen



Menü 3

Angeräucherte Maishähnchenbrust
mit Tomatenchutney an bunten Blattsalaten

Zuckerschotencreme mit Garnele

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet an Balsamicolinsen

Tranchen von rosa gebratenem Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce,
dazu buntes Marktgemüse und Butternudeln

Vanilleparfait im Schokoladenmantel, dazu Beerenragout

Menü 4

Variation vom Rauchlachs
mit Senf-Dillsauce am bunten Salatbouquet

Kalbsessenz mit Petersilienklösschen und Gemüse

Portweinrisotto mit gebratenen Austernpilzen

Kleine Erfrischung in Form eines Sorbet

Rinderfilet am Stück rosa gebraten mit Rotweinschalotten,
dazu gefülltes Kohlrabikörbchen und Kartoffelkrapfen

Hausgemachte Dessertvariation
(Parfait, Mousse, Eis)
