

## Menüvorschlag „Park“

Bruschetta

von frischen Rispentomaten und geriebenem Parmesan

\*\*\*

Wangerooger „Fischsüppchen“

mit Pernod-Kräuterschmand

\*\*\*

Lammrücken an Rosmarinjus

mit Bohnenbündchen und Kartoffel-Gratin

ODER

Edelfischteller

mit Zander, Lachs, Heilbutt und Garnelen

an einer Safransoße

markfrischen Gemüse und Riesen-Gnocchis

\*\*\*

Parfümierter Obstsalat

mit Orangenparfait

34,50 Euro

## **5- Gang Gourmet Menü**

Lachs-Zucchiniterrine

an Paprikaschaum

\*\*\*

Tomatenconsomme

mit Ravioli

\*\*\*

Brulèe von der Gänseleber an Waldorfsalat

\*\*\*

Duett vom Rind und Kalb an Rosmarinjus, mit

Gemüsebouquet und Spätzle

ODER

Involtini vom Kalbsrücken

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Blattspinat und Schafskäse

an Kräuter-Kartoffeln und Tomatenschaum

\*\*\*

Panna Cotta an Himbeermark

41,50 Euro

## **4- Gang „Villa im Park“ Menü**

Broccolicremesüppchen mit Shrimps

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Ingwer Gemüse

Basmatreis-Timbal

\*\*\*

Barberie-Entenbrust an Honigjus

mit getrüffeltem Kohlrabi und Möhren-Kartoffelpüree

ODER

Rinderfilet in Knoblauch-Tyhmain Öl gebraten mit  
marktfischem Gemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin

\*\*\*

Triologie vom Schokomousse

an Würzorange und Trauben

38,50 Euro

### **3- Gang „Villa“ Menü**

Rinderkraftbrühe mit Sherry parfümiert

\*\*\*

Zander an einer Kartoffelkruste mit  
Orangen-Limonensoße und warmen Dill-Gurkensalat

ODER

Kalbsrückensteak an Rotweinjus mit Rosmarinkartoffeln und  
marktfischem Gemüse

\*\*\*

Dame Blanche

28,50 €