

Unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung 2016

Frühlingsmenüs **(gültig bis 19. Juni 2016)**

Frühlingsmenü I

Frühlingslauchsuppchen mit Grießnocken
* * *

Medaillons vom Schweinefilet
mit Karamell-Cognacsauce,
grünem Spargel und Kartoffelkrapfen
* * *

Panna cotta mit Mangosauce

pro Person à € 26,00

Frühlingsmenü II

Gebeizter Lachs mit Crème Fraîche
und Rucola und Kartoffelstroh
* * *

Perlhuhnbrust unter der Ingwer-Limonenkruste
mit jungem Gemüse und Kartoffelküchlein
* * *

Vanille-Grießflammerie
mit frischen Früchten und Mangosauce

pro Person à € 38,50

Frühlingsmenü III

Marinierter Salat von Eismeershrimps
mit Mango und Wildkräutern

* * *

Crèmesuppe gelben Linsen und Orange

* * *

Filet vom Pre-rigor Lachs mit Gemüsecrème,
grünem Spargel und Kräuterrisotto

* * *

Mousse von Valrhona Schokolade
mit karamellisierter Banane und Nusscrunch

als 3-Gang-Menü (ohne Salat) pro Person € 39,50

als 4-Gang-Menü pro Person € 48,90

Frühlingsmenü IV

Gebratene Jacobsmuschel und Garnele
mit Gurken-Spaghettini und Tomatensud

* * *

Brunnenkressesüppchen
mit Brotcroûtons

* * *

Kabeljau Filet
auf gegrilltem Pak Choi

* * *

Tranchen vom Kalbsrücken im Kräutermantel
mit Kohlrabiragout und Erbsenpüree

* * *

Weißes Kaffeeparfait mit Schokoladen-Krokant-Hippe

als 3 -Gang-Menü pro Person € 41,50 (ohne Jacobsmuschel und Kabeljau)

als 4 -Gang-Menü pro Person € 53,50 (ohne Kabeljaufilet)

als 5 -Gang-Menü pro Person € 63,50

Sommermenüs
(gültig vom 20. Juni bis 21. September 2016)

Sommermenü I

Gemischter Blattsalat
mit gebratenem grünem Spargel
und Erdbeeren

* * *

Gnocchi mit Paprika,
sautierten Champignons, Kirschtomaten und Parmesan

* * *

Gebackene Tarte vom Apfel mit Vanilleeis

pro Person € 24,50

Sommermenü II

Kleiner Wildkräutersalat
mit Mozzarella und Tomatenvinaigrette und Pinienkernen

* * *

Gefüllte Maispouardenbrust mit Kerbelrahm,
gebratenen Zucchini und Kartoffel-Plätzchen

* * *

Mousse von Erdbeeren mit eigener Sauce
und Joghurteis

pro Person € 28,50

Sommermenü III

Schaumsüppchen vom Blattspinat
mit pochiertem Kabeljau

* * *

Rosa Kalbshüfte mit weißem Pfefferschaum,
Spargelragout und Kartoffelterrine

* * *

Parfait von Süßkirschen mit Mandelsauce und Zartbitter Schokoladenhippe

pro Person € 34,90

Sommermenü IV

Mariniertes Saiblingfilet
mit Cous-Coussalat und Dillcrème

* * *

Rahmsuppe von gelben Karotten
mit Brot Croûtons

* * *

Gebratenes Rinderfilet mit Rotweinschalotten,
feinem Karottengemüse und Kartoffelsouffle

* * *

Crème brûlée mit Sorbet von der Erdbeere

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) pro Person € 43,90

als 4-Gang-Menü pro Person € 52,50

Sommermenü V

Gratinierter Ziegenkäse mit getrockneten Tomaten
und marinierter Zucchini

* * *

Aufgeschäumtes Süppchen vom grünen Spargel
mit Grießnocken

* * *

Gegrilltes Filet von der Dorade an Zucchini ragout

* * *

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Weißwein-Buttersauce
jungem Gemüse und Kartoffel-Trüffelkrokette

* * *

Warmes Schokoladenkuchlein
mit Melonen-Minzsalat und Himbeercoulis

als 3 -Gang-Menü pro Person € 42,50 (ohne Ziegenkäse und Dorade)

als 4 -Gang-Menü pro Person € 52,50 (ohne Dorade)

als 5 -Gang-Menü pro Person € 62,50

Herbstmenüs
(gültig vom 22. September bis 25. November 2016)

Herbstmenü I

Consommé von der Poularde
mit Kräuterklößchen

* * *

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinsauce,
Rettichgemüse und Kartoffelmousseline

* * *

Crème brûlée mit Ahorn-Walnutseis

pro Person € 27,50

Herbstmenü II

Marinierte Kaninchenfilets
mit Apfel-Walnuss-Dip und herbstlichem Salat

* * *

Pochiertes Kalbsfilet auf geschmortem Kürbis
und hausgemachten Schupfnudeln

* * *

Warmes Schokoladenkuchlein
mit flüssigem Kern und Vanilleschaum

pro Person € 43,50

Herbstmenü III

Sülze vom Kalbstafelspitz
mit Feldsalat und Radieschenvinaigrette

* * *

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen
mit gebratener Garnele

* * *

Gebratenes Seeteufelfilet
mit Artischocken-Tomatenragout und Schalotten-Polenta

* * *

Mousse von Mascarpone
mit Feigen und Karamellsauce

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) pro Person € 41,50
als 4-Gang-Menü pro Person € 51,90

Herbstmenü IV

Carpaccio von Roter Bete mit Lachstatar
und Orangenvinaigrette und Pinienkernen

* * *

Rettich-Apfelsüppchen
mit geräucherter Entenbrust

* * *

Gebratenes Zanderfilet
mit Kürbis-Tomatenkompott

* * *

Pochiertes Filet vom Weideochsen mit weißem Pfefferschaum,
geschmortem Wurzelgemüse und Pont neuf Kartoffeln

* * *

Schokoladen-Olivenöl Praliné
mit Kumquat Chutney und Vanilleeis

als 3 -Gang-Menü pro Person € 41,00 (ohne Carpaccio und Zander)
als 4 -Gang-Menü pro Person € 48,50 (ohne Zander)
als 5 -Gang-Menü pro Person € 64,50

Seehotel Krautkrämer

Wintermenüs
(gültig vom 26. November bis 23. Dezember 2016)

Wintermenü I

Rindfleisch-Galantine auf Apfel-Karotten Salat
mit Rotkohlschaum

* * *

Geschmorte Entenkeule mit eigener Sauce,
Rahmwirsing und Kartoffelklößen

* * *

Bratapfel mit Vanillesauce und Pistazieneis

pro Person € 28,90

Wintermenü II

Törtchen vom Bretonischen Hummer
mit Avocado, Papparika und Kartoffelchip

* * *

Gebratener Hirschrücken mit Nusskruste,
Steckrübengemüse und Kartoffelnocken

* * *

Topfenknödel mit Mohn und Zwetschgenröster

pro Person € 39,50

Wintermenü III

Geräucherter Entenschinken mit Kastanienmus,
Wildpreiselbeeren und Rapunzelsalat

* * *

Consommé von Waldpilzen
mit Grießnocken

* * *

Hechtfilet mit Muschelcrème,
Staudensellerie und Kartoffel-Karottenpüree

* * *

Geeister Christstollen
mit Punchfrüchten

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) pro Person € 37,50

als 4-Gang-Menü pro Person € 48,50

Wintermenü IV

Terrine von der Wachtel mit marinierten Feigen
und Münsterländer Feldsalat

* * *

Schwarzwurzelcrème mit Trüffel

* * *

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit Trompetenpilzen

* * *

Rosa gebratener Rehrücken mit Kirschjus,
sautierten Rosenkohl und Kartoffel-Kürbis-Raviolo

* * *

„Krautkrämer's winterliche Dessertvariation“

als 3 -Gang-Menü pro Person € 44,90 (ohne Terrine und Wolfsbarsch)

als 4 -Gang-Menü pro Person € 55,50 (ohne Wolfsbarsch)

als 5 -Gang-Menü pro Person € 73,90