

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG 2017

Frühlingsmenüs
(gültig bis 18. Juni 2017)

Frühlingsmenü I

Frühlingslauchsuppchen mit Grießnocken

* * *

Spanferkelkeule mit Salbeisauce,
grünem Spargel und Kartoffel-Ingwer Krapfen

* * *

Panna Cotta mit Mangosauce

Preis pro Person € 28,00

Frühlingsmenü II

Gebratene Jakobsmuschel und Garnele
mit Gurken-Spaghettini und Tomatensud

* * *

Brunnenkressesuppchen
mit Nocken von Geflügel

* * *

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit gegrilltem Pak Choi

* * *

Tranchen vom Kalbsrücken im Kräutermantel
mit Kohlrabiragout und Kartoffelmousseline

* * *

Weißes Kaffeeparfait mit Schokoladen-Krokant-Hippe

als 5 -Gang-Menü

Preis pro Person € 65,00

als 4 -Gang-Menü (ohne Zanderfilet)

Preis pro Person € 56,00

als 3 -Gang-Menü (ohne Jakobsmuschel und Zanderfilet)

Preis pro Person € 43,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Frühlingsmenü III

Erbsen in eigenem Gelee
mit Tomaten-Chutney und Karottencrème

* * *

Crèmesuppe mit 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 Erbsen in eigenem Gelee)

Preis pro Person € 41,00

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person €49,00

Frühlingsmenü IV

Gebeizter Lachs mit Crème Fraîche
und Rucola an Kartoffel-Selleriepuffer

* * *

Perlhuhnbrust unter der Ingwer-Limonenkruste
mit jungem Gemüse und Schalottenpolenta

* * *

Vanille-Grießflammerie
mit frischen Früchten und Mangosauce

Preis pro Person € 39,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommermenüs
(gültig vom 19. Juni bis 21. September 2017)

Sommermenü I

Wildkräuter
mit gebratenem grünen Spargel und Erdbeeren

* * *

Gnocchi mit Paprika,
sautierten Champignons, Kirschtomaten und Parmesan

* * *

Crêpe mit Vanilleeis und karamellisierten Äpfeln

Preis pro Person € 27,00

Sommermenü II

Confierte Romatomen mit Ziegenkäse und Paprikasugo

* * *

Gefüllte Maispouardenbrust mit Kerbelrahm,
gebratenen Zucchini und Kartoffel-Plätzchen

* * *

Mousse von Erdbeeren mit eigener Sauce
und Joghurteis

Preis pro Person € 30,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommermenü III

Schaumsüppchen vom Blattspinat
mit gebackenem Basilikum

* * *

Rosa Kalbshüfte mit weißem Pfefferschaum,
Spargelragout und Kartoffelterrinen

* * *

Crème von Limette-Quark
an Traubengelee und Brombeercoulis

Preis pro Person € 37,00

Sommermenü IV

Tatar von der Forelle
mit Gurken-Spaghettini und Brotchip

* * *

Rahmsuppe von gelben Karotten
mit Grießnocken

* * *

Gebratenes Rinderfilet mit Rotweinschalotten,
feinem Karottengemüse und Kartoffelsoufflé

* * *

Crème brûlée
mit Sorbet von der Erdbeere und Minze

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person € 56,00

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Preis pro Person € 45,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Sommermenü V

Schafskäse im Pistazienmantel
mit Mango-Tomatensalat und Basilikum Pesto

* * *

Aufgeschäumtes Süppchen vom grünen Spargel
mit eigener Einlage und Ingwerschaum

* * *

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 5 -Gang-Menü

Preis pro Person € 64,00

als 4 -Gang-Menü (ohne Doradenfilet)

Preis pro Person € 53,00

als 3 -Gang-Menü (ohne Schafskäse und Dorade)

Preis pro Person € 44,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Herbstmenüs
(gültig vom 22. September bis 24. November 2017)

Herbstmenü I

Consommé von Waldpilzen mit eigener Einlage

* * *

Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotweinsauce,
glasierten Karotten und Kartoffelmousseline

* * *

Crème brûlée mit Ahorn-Walnusseis
und Speckchip im Schokoladenmantel

Preis pro Person € 30,00

Herbstmenü II

Carpaccio von Roter Bete mit Lachstatar,
Orangenvinaigrette und Pinienkernen

* * *

Rettich-Apfelsüppchen mit geräucherter Entenbrust

* * *

Gebratener Rücken vom Lamm
mit Kürbis-Tomatenkompott

* * *

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

* * *

Schokoladen-Olivenöl Praline
mit Kumquat Chutney und Vanilleeis

als 5 -Gang-Menü

Preis pro Person € 69,00

als 4 -Gang-Menü (ohne Lamm)

Preis pro Person € 52,00

als 3 -Gang-Menü (ohne Carpaccio und Lamm)

Preis pro Person € 43,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Herbstmenü III

Sülze vom Kalbstafelspitz
mit Feldsalat und Radieschenvinaigrette

* * *

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen
mit gebratener Garnele

* * *

Hechtfilet an Gemüselinsen mit Karamell-Apfelrösti

* * *

Marinierte Zwetschgen mit Crêpe und Vanilleeis

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person € 53,00

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Preis pro Person € 42,00

Herbstmenü IV

Geräucherte Gänsebrust
mit Apfel-Walnuss-Dip und herbstlichem Salat

* * *

Pochiertes Kalbsfilet auf geschmortem Kürbis
und hausgemachten Schupfnudeln mit Mohn

* * *

Warmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern, Vanilleschaum und Zwetschgensorbet

Preis pro Person € 45,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Wintermenüs
(gültig vom 25. November bis 23. Dezember 2017)

Wintermenü I

Rindfleisch-Galantine auf Apfel-Karotten Salat
mit Rotkohlschaum

* * *

Geschmorte Entenkeule mit eigener Sauce,
Rahmwirsing und Kartoffelklößen

* * *

Bratapfel mit Vanillesauce und Pistazieneis

Preis pro Person € 30,00

Wintermenü II

Törtchen vom Bretonischen Hummer
mit Avocado, Paprika und Kartoffelchip

* * *

Gebratener Hirschrücken mit Nusskruste,
Steckrübengemüse und Kartoffelnocken

* * *

Parfait von Schokolade
mit Orangen-Ingwer-Kompott und Minzpesto

Preis pro Person € 45,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer

Wintermenü III

Geräucherter Entenschinken mit Kastanienmus,
Wildpreiselbeeren und Rapunzelsalat

* * *

Süppchen von Waldpilzen mit Crème Fraîche

* * *

Zanderfilet mit Kürbismus und gerösteten Kartoffelkuchen

* * *

Geeister Christstollen mit Punchfrüchten

als 4-Gang-Menü

Preis pro Person € 51,00

als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Preis pro Person € 38,00

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,
sautiertem Rosenkohl und Kartoffel-Kürbis-Raviolo

* * *

„Krautkrämer“s winterliche Dessertvariation“

als 5-Gang-Menü

Preis pro Person € 77,00

als 4-Gang-Menü (ohne Wolfsbarsch)

Preis pro Person € 58,00

als 3-Gang-Menü (ohne Terrine und Wolfsbarsch)

Preis pro Person € 47,00

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Gäste.

Seehotel Krautkrämer