

Menüvorschläge von März bis Juni 2020

Liebe Gäste!

Gerne können Sie einzelne Gänge mit denen aus einem anderen Menüvorschlag austauschen oder ergänzen, wir bitten Sie jedoch ein einheitliches Menü für alle Gäste auszuwählen.
Unsere Tische decken wir gerne für Sie mit weißen Tischdecken, Stoffservietten und Silberbesteck.

Menüvorschlag 1

Bunter Gartensalat mit weißem Balsamico Dressing,
Kirschtomaten und Thymianbrotchips (8,50 €)

Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen und Spargel (9,50 €)

Schweinefilet mit Kräuterkruste, Rosmarinjus, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten (24,50 €)

oder

Maishähnchenbrust mit mediterranem Gemüse und Kartoffelplätzchen (24,50 €)

Hausgemachtes Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und frischer Schlagsahne (8,50 €)

Als 3 Gang Menü (Salat, Hauptgericht, Dessert) 41,50 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 42,50 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 51,00 € pro Person

Menüvorschlag 2

Tartar vom Räucherlachs mit Sauerrahm und kleinem Kartoffelrösti (15,50 €)

Kleines Kräuterschaumsüppchen mit geschmorter Tomate (8,50 €)

Gebratene Filets von Zander und Lachsforelle

mit Sauce Hollandaise, Stangenspargel,

Blattspinat und Petersilienkartoffeln (29,50 €)

Dreierlei von hausgemachten Sorbets (9,00 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 47,00 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 54,00 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 62,50 € pro Person

Menüvorschläge von März bis Juni 2020

Menüvorschlag 3

Lauwarmer Stangenspargel

Schnittlauch – Ei Vinaigrette und Thymianbröseln (15,50 €)

Rinderconsommé mit Klößchen und Gemüsestreifen (9,50 €)

Gebratenes Steinbeißerfilet mit Rieslingvelouté, bunten Frühlingsgemüsen
und Kartoffelpüree (26,50 €)

Marillenknoedel mit hausgemachtem Vanillemilcheis (11,50 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 47,50 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 53,50 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 63,00 € pro Person

Menüvorschlag 4

Ziegenkäse mit Honig und kleinem Frühlingsalat mit Holunderblütenvinaigrette (14,00 €)

Riesengarnelen mit Chili, Limette und Koriander und gebratenem Spargel (19,00 €)

Geschmorte Rehkeule mit Cassisjus, buntem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln (27,50 €)

Crème Brûlée mit Rhabarberkompott (12,50 €)

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 54,00 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert) 59,00 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert) 73,00 € pro Person

Menüvorschlag 5

Vorspeisenvariation mit hausgeräuchertem Aal, Nordseekrabben und gebeiztem Lachs (18,50 €)

Medaillons vom Kalbs- und Rinderfilet

mit Sauce Hollandaise, Stangenspargel und jungen Kartoffeln (36,00 €)

Dreierlei von Erbeeren

mit Erdbeertörtchen, marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Erdbeersorbet (12,50 €)

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 67,00 € pro Person

**Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Kostformen können wir unsere Menüs gerne
entsprechend anpassen. Die Menüs gibt es ausschließlich auf Vorbestellung.**

Marktbedingte Veränderungen behalten wir uns vor!

Hotel und Restaurant „ZUR FISCHERKLAUSE LÜTJENSEE“, Am See 1, 22952 Lütjensee

Telefon 04154 792200 email info@fischerklause-luetjensee.de