

„VORWEG“

- Mille Feuille vom Ziegenfrischkäse** 16,50 €
mit Birnen - Chilichutney, karamellisierten Walnüssen und Wildkräuter
- Gebeiztes Rinderfilet** 18,50 €
dünn aufgeschnitten an Mousse vom rotem Paprika, geräucherter Aioli und Rapunzelsalat
- Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch** 18,50 €
mit Sesamcracker, Kimchicreme, Wasabirauke, Erdnüssen und Salat von grünen Papayas

„SUPPEN“

- Geschäumtes
Kartoffel - Sauerrahmsüppchen** 12,50 €
mit Waldpilzen in Speckbutter und Schnittlauchöl
- Fruchtiges Tomaten - Apfelsüppchen** 10,00 €
mit Dinkelcroûtons und Basilikum

*Zu allen unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir ein
ofenwarmes Mini - Brötchen und aufgeschlagene Butter*

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

- Risotto von geschmolzenen
Roscoff - Zwiebeln** 24,00 €
mit Comtè überbacken und allerlei Grünzeug
- Handgemachte Ravioloni
mit Waldpilz - Trüffelüllung** 27,00 €
an weißem Tomatenschaum,
Erbsen und Mandelparmesan

„MEERESRAUSCHEN“

- Knusprig gebratenes Zandermedaillon** 30,50 €
mit Hummerschaum und Erbsen -
Basilikumrisotto
- Supreme vom St. Pierre** 37,00 €
an Estragon - Senfschaum mit Blattspinat und
Kartoffel - Salsiccia- Ravioli
- Duett von Seezunge und
Jakobsmuschel** 39,50 €
mit Senfkaviar-Butterschaum, Birnen-Spitzkohl
und Kartoffel-Baumkuchen

„CHRISTIANS LIEBLINGSESSEN“

- Königsberger Klopse vom Kalb** 25,00 €
in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree
und Rote-Bete-Apfelsalat

„FEINES VOM LAND“

- Filetsteak vom Simmentaler Rind
unter einer Knoblauch - Parmesankruste** 42,00 €
an Nussbutterhollandaise, Herbstgemüse
und Kartoffel - Schnittlauchtaler
- Zarte Lammfilets** 34,00 €
an süßen Senfkirschen mit gebutterten
Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti
- Knusprige Brust und confierte Keule
von der Oldenburger Ente** 32,00 €
mit eigener Jus, fruchtigem Rotkraut,
Preiselbeeren und gebackener Kartoffel-
Frühlingsrolle

„SÜSSER ABSCHLUSS“

- „Der Klassiker“ - Crème-Brûlée** 12,50 €
an Walnusskrokant und Cassissorbet
- „Orangen - Charlotte“ - feinsten
Bisquit mit Orangenmarmelade und
Vanillecreme** 13,50 €
an Mohnescreme und Mandelsauce
- Luftiges Brombeermousse** 13,50 €
mit Browniecrumble und Sanddorn -
Joghurteiscreme
- Dessertüberraschung für Zwei
„nach Art des Küchenchefs“** 19,00 €
Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie
- Hausgemachtes Fruchtsorbet** 4,50 €
Cassis, Pfläumchen, Amalfi-Zitrone oder
Mango-Passionsfrucht
- Minidessert** 8,50 €
Feines aus unserer Patisserie mit einem Espresso

Dinner for two

Midi Spritz

Apéro Etagère

mit Brotkonfekt & Butter

Fruchtig leichtes Möhren - Ingwersüppchen

mit Petersilienpesto und Cashew - Topping

Surf `n` Turf

halber, gegrillter Hummer und feinstes Büffelsteak
an Krustentierhollandaise mit Champignons, wildem Brokkoli
und gebackenen Trüffelkroketten

Schwarzwälder Doppelherz

fruchtiges Mousse von der Herzkirsche in Herzchenform
mit Sacherboden, beschwipsten Kirschen und
weißem Schokoladeneis

Hausgemachte Praline

Runden Sie Ihr Menü
mit der passenden Getränkebegleitung ab!

Aperitif / 1 Flasche Tafelwasser /
1 Flasche „Blaifränkisch Rosé Weingut Strehn“ /
Kaffeespezialität

199 € für zwei Personen
(ohne Getränkebegleitung 149 € für zwei Personen)



**JETZT SCANNEN &
RESERVIEREN!**

www.4jahreszeiten-kuehlungsborn.de