

„DAMIT GEHT‘S LOS...“

Ofenfrisches Sauerteigbrot vom Kultbäcker Jochen

mit aufgeschlagener brauner Butter und Cornichons

7,50 €

Ziegenfrischkäsepralinen im Nussmantel

mit Karottenchutney, wildem Grünzeug und knusprigem Crunch

17,50 €

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch

an Salat von grünen Papayas mit Erdnüssen, Kimchicreme, Wasabirauke und Sesam

18,50 €

„SUPPEN“

Geschäumtes

Kartoffel - Sauerrahmsüppchen

mit gerösteter Chorizo und Lauchöl

12,50 €

Fruchtiges Tomaten - Apfelsüppchen

mit Buttercroûtons und Basilikum

11,00 €

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

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“

Handgemachte Ravioloni mit Waldpilz - Trüffelüllung

an weißem Tomatenschaum, Erbsen, Radiccio und Parmesan

27,00 €

Zur Einstimmung, zum Zeitvertreib oder gerne auch zum Teilen

„MEERESRAUSCHEN“

Krosses Medaillon vom Kaiserzander

mit Hummerschaum und Erbsen - Basilikumrisotto

35,00 €

Gebrautes norwegisches Kabeljaufilet

an Safransauce, glasiertem Gemüse und Kartoffelpüree

36,00 €

Duett von Seezunge und

Jakobsmuschel

mit Senfkaviar-Butterschaum, cremigem Blattspinat und Kartoffel-Baumkuchen

40,00 €

„CHRISTIANS LIEBLINGESSEN“

Norddeutscher Klassiker-

Königsberger Klopse vom Kalb

in Kapern-Rieslingsauce mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Apfelsalat

26,00 €

„FEINES VOM LAND“

Filetsteak vom Simmentaler Rind

an Pfefferrahmsauce mit Madeira, Frühlingsgemüse und Kartoffel - Specktaler

42,00 €

Zarte Lammfilets

an süßen Senfkirschen mit gebutterten Waldpilzen und knusprigem Kartoffelrösti

36,00 €

Knusprige Brust und confierte Keule von der Oldenburger Ente

mit eigener Jus, fruchtigem Rotkraut und kleinen Kartoffelklößen in Semmelbutter

35,00 €

„SÜSSER ABSCHLUSS“

„Der Klassiker“ – Crème-Brûlée

an buttrigen Streuseln und Kirschsorbet

12,50 €

Saftige Schokoladentarte

mit Kalamansicreme und Sanddorneis

14,50 €

Dessertüberraschung für Zwei

„nach Art des Küchenchefs“

Erlesene Köstlichkeiten aus der Patisserie

20,00 €

Handgemachtes Fruchtsorbet

Ananas, Kirsche, Zitrone oder Mango-Passionsfrucht

4,50 €

Unser Frühlingsbotenmenü

Ofenfrisches Sauerteigbrot

mit allem drum und dran

Ziegenfrischkäsepralinen im Nussmantel

mit Karottenchutney und jungem Kräutersalat

Zitroniges Süppchen von zweierlei Spargel

mit Buttercroûtons und Petersilienstaub

Filetsteak vom Simmentaler Rind

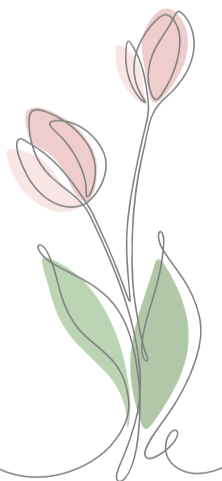
an Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise und Bärlauch-Kartoffelkissen

Fruchtiges Erdbeermousse

mit weißer Luftschokolade, Sauerrahmeis und Basilikumerdbeeren

Handgegossene Praline

75 €



JETZT SCANNEN & RESERVIEREN!

www.4jahreszeiten-kuehlungsborn.de