

BEST WESTERN PREMIER

Krautkrämer

HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS
GOLF · EVENTS · KUNST

Frühlingsmenüs

Frühlingsmenü I

Ratatouillesalat mit Tomatendressing
mit wilder Rauke

* * *

Perlhuhnbrust mit Senf-Wirsing
und Kräuter-Kartoffelplätzchen

* * *

Erdbeer-Törtchen mit Joghurtschaum

pro Person à € 37,50

Frühlingsmenü II

Marinierter Salat von Eismeershrimps
mit Mango und Wildkräutern

* * *

Legiertes Süsspchen vom Kaninchen

* * *

Pochiertes Kabeljaufilet mit Balsamicolinsen
und Tomatenpolenta

* * *

Mille Feuille von weißer Valrhonaschokolade mit Himbeeren

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

als 4-Gang-Menü pro Person € 49,50

Frühlingsmenü III

Carpaccio von Heilbutt und Lachs
mit Limetten-Kapernvinaigrette

* * *

Brunnenkressesüsspchen
mit sautierter Garnele

* * *

Gebratenes Zanderfilet an Lauchtagliolini
in Safrannage

* * *

Tranchen vom Kalbsrücken im Kräutermantel
mit Karotten-Schalotten-Gemüse und Kartoffelmoussline

* * *

Weißes Kaffeeparfait mit Schokoladen-Krokant-Hippe

als 3 -Gang-Menü pro Person € 40,50 (ohne Carpaccio vom Heilbutt und Zanderfilet)

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

als 5 -Gang-Menü pro Person € 62,50

Diese Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Personen

BEST WESTERN PREMIER

Krautkrämer

HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS
GOLF · EVENTS · KUNST

Sommermenüs

Sommermenü I

Schaumsüppchen vom Blattspinat
mit gebackenem Fischspieß

* * *

Gebratenes Poulardenbrüstchen
auf Spargel-Pilzpanaché und Pommes Risolee

* * *

Melonensüppchen mit Schmandeis

pro Person € 31,50

Sommermenü II

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

* * *

Rahmsuppe von gelben Karotten
mit Jakobsmuschel und Kerbel

* * *

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet,
mit grünem Spargel und zweierlei Pesto

* * *

Grießflammerie mit Pfirsichmus

*als 3-Gang-Menü (*ohne Vorspeise) pro Person € 41,50*

als 4-Gang-Menü pro Person € 49,50

Sommermenü III

Ziegenfrischkäseterrine im Kartoffelmantel
mit confierter Paprika und Oliventapenade

* * *

Aufgeschlagenes Süppchen vom grünen Spargel
mit Brotcroûtons

* * *

Wolfsbarsch auf getrüffeltem Risotto

* * *

Kalbsrücken im Kräutermantel, gebraten mit jungem Gemüse
und Kartoffel-Pilzsouffle

* * *

Variation von Erdbeeren

als 3 -Gang-Menü pro Person € 39,50 (ohne Ziegenfrischkäseterrine und Wolfsbarsch)

als 4 -Gang-Menü pro Person € 49,50 (ohne Wolfsbarsch)

als 5 -Gang-Menü pro Person € 59,50

Diese Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Personen

BEST WESTERN PREMIER

Krautkrämer

HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS
GOLF · EVENTS · KUNST

Herbstmenüs

Herbstmenü I

Gebratene Entenleber mit Sauternes Geleé,
Selleriesalat und Brioche

* * *

Pochiertes Kalbsfilet auf geschmortem Spitzkohl
und hausgemachten Schupfnudeln

* * *

Schokoladensoufflé im Glas mit Orangensorbet

pro Person € 41,50

Herbstmenü II

Sülze vom Kalbstafelspitz mit Feldsalat
und Radieschen

* * *

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit gebackener Blutwurst

* * *

Saltimbocca vom St. Pierre mit Artischocken-Tomatenpanaché,
und römischen Nocken

* * *

Mousse von Mascarpone mit Rotweitrauben
und Haselnuss-Krokant

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

als 4-Gang-Menü pro Person € 49,50

Herbstmenü III

Galantine vom Stubenkücken mit Rotweinschalotten

* * *

Maiscrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust

* * *

Duett vom Yellow Fin Thunfisch und Lachs auf Balsamico- Risotto
mit Tomatennage

* * *

Pochiertes Filet vom Weideochsen mit gebackenen Bohnenbündchen,
Kartoffelecken und weißem Pfefferschaum

* * *

Geeiste Mandeln mit Apfelchutney
und Nougatcrème

als 3 -Gang-Menü pro Person € 40,00 (ohne Galantine vom Stubenkücken und Duett vom Yellow Fin)

als 4 -Gang-Menü pro Person € 47,50 (ohne Duett vom Yellow Fin)

als 5 -Gang-Menü pro Person € 59,50

Diese Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Personen

BEST WESTERN PREMIER

Krautkrämer

HOTEL · RESTAURANT · WELLNESS
GOLF · EVENTS · KUNST

Wintermenüs

Wintermenü I

Törtchen vom Bretonischen Hummer
mit Dicken Bohnen und Kartoffelchip

* * *

Geschmorte Kaninchenkeule mit eigener Jus,
Wurzelgemüse und Kartoffelnocken

* * *

Topfenknödel mit Mohn und Zwetschgenröster

pro Person € 36,50

Wintermenü II

Geräucherter Entenschinken mit Kastanienmus,
Wildpreiselbeeren und Rapunzelsalat

* * *

Pastinakencrèmesuppe
mit Walnüssen

* * *

Confiertes Skreifilet mit Sauce Vierge,
Rote Bete und Sepia-Fettuccine

* * *

Geeister Christstollen mit Punchfrüchten

*als 3-Gang-Menü (*ohne Vorspeise) pro Person € 38,50*

als 4-Gang-Menü pro Person € 49,50

Wintermenü III

Entenleberparfait mit eingelegtem Dörrobst
und Wintersalaten

* * *

Schwarzwurzelcrème mit Trüffel

* * *

Gebratenes Filet von der Meerbarbe
mit Bouillabaisse und Fenchel

* * *

Rehrücken im Crêpes mit Cranberries, Rosenkohlblättern
und Kartoffel-Sellerieterrine

* * *

Gebrannte Zimtcrème mit Bratapfeleis

als 3 -Gang-Menü pro Person € 42,50 (ohne Entenleberparfait und Filet von der Meerbarbe)

als 4 -Gang-Menü pro Person € 52,50 (ohne Filet von der Meerbarbe)

als 5 -Gang-Menü pro Person € 65,50

Diese Menüs servieren wir Ihnen gerne für Veranstaltungen ab 10 Personen