

## **Kulinarische Empfehlungen für „das Kochen außer Haus“**

### **Vorspeisen**

Feldsalat mit Kräutercroutons und gebratener Entenleber  
7,70 €

Pilzterrine mit Preiselbeersauce und bunten Blattsalaten  
7,70 €

gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce  
9,20 €

Garnelencocktail  
9,20 €

Matjestatar mit Aquavit auf gebuttertem Schwarzbrot  
6,70 €

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenkugeln in Portwein  
9,20 €

Salat vom grünen Spargel mit Geflügelroulade  
9,20 €

\*\*\*

### **Suppen**

Klare Tomatensuppe mit Pistazienquarknocken  
6,10 €

Gurkenschaumsuppe mit Grönlandgarnelen  
6,10 €

Tomatencremesuppe mit Mozzarellastreifen  
6,10 €

Rinderkraftbrühe mit Eierstich  
6,10 €

Creme von Blattsalaten mit Gorgonzola  
6,10 €

Kartoffel-Lauchsuppe mit gerösteten Speckstreifen  
6,10 €

Rauchfischcreme mit Rote Bete Perlen  
6,10 €

\*\*\*

### **Zwischengerichte**

Seezungenroulade auf Safran mit Blattspinat und Wildreis  
12,20 €

Lachssteak auf Lauchgemüse mit Rotweinbutter  
10,20 €

Kalbfleischroulade mit Sherryrahm und jungen Möhren  
10,70 €

Bandnudeln in Basilikumsauce mit Meeresfrüchten  
8,70 €

Entenbrustscheiben auf Portweinsauce mit kleinem  
Gemüse und tournierten Kartoffeln  
10,20 €

Geflügelragout in der Blätterteigpastete  
8,20 €