

Menüvorschlag Sommer

Suppen und Vorspeisen:

Gazpacho Andaluz (kalte würzige Tomaten-Suppe)

Melonen-Erdbeeren-Kaltschale mit Basilikum

Tafelspitz-Suppe mit hausgemachten Pfannkuchen-Streifen

Karotten-Ingwer Suppe mit Sahne und Croutons

Gebeizter Lachs mit Rucola, Senf-Dill-Sauce und Kirschtomaten

Gemüse-Tatar pikant mit Oliven-Frischkäse

Beef Tatar mit Kapern und gerösteten Malzbaguette

Roast Beef rosa mit Trüffelmayonnaise und Feldsalat

Zwischengerichte:

Wildkräuter-Salat mit gebackenem Tofu

Kräuter-Risotto mit geschmorter Paprika und Zucchini

Vegetarische Gerichte:

Spinatknödel mit Salbeibutter, Tomaten und Rucola

Gegrillter Ziegenkäse mit Safran-Risotto und Grillgemüse

Kartoffel-Pilz -Strudel mit Wildkräuter-Salat und Sauerampfer-Sauce



Hauptspeisen:

Gegrillte Perlhuhn-Brust mit Lauch-Gemüse und Gratin

Kalbsrahm-Braten mit Champignon-Sauce und Brezenknödel

Spanferkel-Braten mit Dunkelbier-Soße, Kartoffelknödel und Bayrisch Kraut

1/2 o. 1/4 resch gebratene Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Rosa Kalbstafelspitz mit sautiertem Spinat und Kartoffel-Gratin

Rosa gebratene Entenbrust mit Kräuter-Risotto und mariniertem Blaukraut-Salat

Gegrilltes Kalbsrücken-Steak mit Babyspinat und cremigen Polenta

Entrecôte Steak mit Grillgemüse und Wildkräuter-Salat

Gefüllte Kalbs-Brust mit Rahmsauce und Kartoffel-Rucola-Salat

„Aumühle“ Saiblings Filet mit Wurzelgemüse, Dill-Rahmsauce und Neuen Kartoffeln

Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und gemischten Beilagen-Salat

Gegrillte Garnelen mit Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch-Baguette

Gegrilltes Lachsforellen-Filet auf Balsamico-Linsen



Dessert:

Mousse au Chocolat mit Früchten garniert

Fruchtige Beeren-Tiramisu

Weißer Schokoladen-Panna Cotta mit Erdbeer-Kompott

Marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis und Sahne

Eismarillen-Knödel mit marinierten Erdbeeren