

DANNENFELD

» CUISINIER «

5-Gang-Menüs



MENÜ I:

Wachtelroulade, zweierlei Beete, Schwarzkümmel

~

Scampi, Lauchpüree, scharfer Apfelsud

~

Kabeljau, Balsamicolinsen, Kubebenpfeffer

~

Kalbsfilet, Kohlrabischmand, Safranschalotten

~

Erdbeerknödel, Vanilleschaum, Mandeleis

MENÜ II:

Zweierlei von der Gelbschwanzmakrele, gegrillter Butternut, Sesamvinaigrette

~

Steinpilzsüppchen, Gänseleberstulle

~

Cannelloni von Hummer und Jakobsmuschel, Kamillensud

~

Witinger Ochsenfilet, Heidepilze, gefüllte Paprikakartoffel

~

Aprikosen-Crêpe, Tonkabohnen-Schaum, Orangen-Parfait, Zwetschgenröster, Lavendeleis

DANNENFELD

» CUISINIER «

5-Gang-Menüs



MENÜ III: Vegetarische Variante

Mangoldroulade, Schwarzkümmel, kleiner Salat

~

Angeräucherter Frühlingslauch, pikanter Apfelsud

~

Kaiserschoten im Reisblatt, Meerrettich

~

Selleriesteak auf Champignon-Fondue, Schmortomaten

~

Erdbeerknödel, Vanilleschaum, Mandeleis

~ Getränkepauschalen können individuell zu allen Menüs dazu gebucht werden. ~