

UNSERE SOMMER-MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren. Vielen Dank für Ihr Vertrauen!
Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge, damit Sie in Ruhe ein paar Anregungen studieren können. Natürlich können Sie Gänge untereinander austauschen, hinzufügen oder weitere eigene Ideen einbringen.

Wir sind für Sie da. Sprechen Sie uns einfach an!

MENÜ I

€ 19,90 pro Person

- **Harzer Kartoffelcremesuppe**
mit Croûtons
- **Gemischtes Gulasch**
mit Haselnuss-Spätzle und kleinem Salat
- **Rotbeerengrütze**
mit hausgemachtem Vanilleeis

MENÜ II

€ 22,90 pro Person

- **Tomatencremesuppe**
mit Parmesan-Chips
- **Kalbtafelspitz**
mit Kartoffel-Gemüseragout und Meerrettichsoße
- **Rotweincrème**
mit Schokoladensauce und Karamelleis

MENÜ III

€ 24,50 pro Person

- **Tatar vom Norwegischen Lachs**
mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand
- **Kross gebratenes Kabeljaufilet**
auf Kartoffel-Lauchragout
- **Mousse von der Zartbitterschokolade**
an marinierten Waldbeeren



MENÜ IV

€ 29,90 pro Person

- **Ziegenfrischkäseterrine**
mit Ruccola-Salat
- **Rinderfilet**
mit erlesenem Gemüse und Macaire-Kartoffeln
- **Grießflammerl**
mit Orangenkompott und Schokoladeneiscreme

MENÜ V

€ 30,90 pro Person

- **Salat von der geräucherten Forelle**
- **„Minestrone“**
Italienische Gemüsesuppe
- **Schweinefilet im Ganzen gebraten**
mit kleinem Gemüse und Kartoffelgratin
- **Panna Cotta**
mit Amaretto-Erdbeeren

MENÜ VI

€ 32,90 pro Person

- **Asiatische Frühlingsrolle „Berghotel“**
auf Ananas-Chutney
- **Rote Currysuppe**
mit Bananen-Chutney
- **Gebratene Maishähnchenbrust**
auf Rahmlauch und hausgemachter Tagliatelle
- **Tiramisu**
mit eingelegten Feigen



MENÜ VII

€ 34,90 pro Person

- **Tatar vom Harzkäse auf hausgebackenem Brot**
mit einer Radieschen-Vinaigrette
- **Kräuterschaumsuppe**
mit Geflügelklößchen
- **Kotelett vom Hällischen Landschwein**
an Sauerkraut und Petersilien-Kartoffeln
- **Gewürz-Kaffeemousse**
an zweierlei Himbeere

MENÜ VIII

€ 36,90 pro Person

- **Marinierter Brotsalat**
mit Parmaschinken
- **Tomaten, Schalotten und Basilikum**
- **Tomatenessenz**
mit Wasabi-Klößchen
- **Piccata vom Schwein**
auf mediterranem Gemüse und Ofenkartoffeln
- **Erdbeer-Limonenparfait**
mit hausgemachter Mandeleiscreme

SAISONALE MENÜS - NACH VERFÜGBARKEIT

MENÜ I (S)

€ 26,40 pro Person

- **Spargelcremesuppe**
mit geräuchertem Lachs
- **Portion Spargel mit Schweineschnitzel**
mit Petersilien-Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Buttersauce
- **Sommerfrische Erdbeeren**
mit hausgemachtem Madagaskar-Vanilleeis

MENÜ II (S)

€ 32,90 pro Person

- **Bärlauchschaumsuppe**
mit gebratenem Loup de Mer
- **Medaillon vom argentinischen Rinderfilet**
an Kartoffel-Bärlauch-Püree
- **Erdbeer-Rhabarberkompott**
mit Vanillesoße und einer leichten Schokoladencreme

HARZER WILD-MENÜ I (S)

Als 4-Gang-Menü € 34,90 pro Person
Als 3-Gang-Menü € 27,50 pro Person
(ohne Suppe oder ohne Vorspeise)

- **Streifen von gebratenem Rehfilet**
mit gemischtem Blattsalat und Kräutern
- **Wildkraftbrühe**
mit Gemüseperlen
- **Hirschrücken im Kräutercrêpe**
mit Brokkoli und Preiselbeerjus
- **Gefüllter Windbeutel**
mit Kirschen und Vanillecreme



FRÜHLING/FRÜHSOMMER I

€ 35,00 pro Person

- **Spargel-Erdbeersalat**
mit gebratenem neuseeländischen Lammfilet
- **Spargelcremesuppe**
- **Gebratene Maishähnchenbrust**
auf Ofenpaprika-Tomatengemüse mit handgemachten Tagliatelle
- **Variationen aus Schokolade**
und frischen Himbeeren

FRÜHLING/FRÜHSOMMER II

€ 36,00 pro Person

- **Minz-Couscous-Salat**
mit gebratenem Kaninchenrücken im Parmaschinkenmantel
- **Weißer Tomatenschaumsuppe**
- **Gebratenes Kalbsfilet**
auf Bohnenragout und Oliven-Kartoffelpüree
- **Karamellierte Thai-Mango**
mit zweierlei Kokos