



## Menü- und Buffetvorschläge 2008

### Unser Regionales Menü

Amuse bouche

Sanddornsüppchen mit Rügener Rauchlachs  
und Bärlauch

Filet vom Dorsch auf der Haut gebraten  
mit Petersilienschaum und Salzkartoffeln

Quarkkeulchen mit Rhabarberragout und Vanillesauce

p.P. € 25,-

### Unser Saisonales Spargel Menü

Spargelcremesuppe mit Katenschinken und Kräutern

Karamelisierter Spargel an einem Ragout  
aus Scampi-Cherrytomaten und Currysauce

Gefüllte Zanderroulade mit Spargel und Sanddornsauce  
serviert mit Skin Potatoes

Süßer Spargel im Zuckerkaramell  
mit Crêpe und Erdbeersorbet

3-Gang mit Vorspeise € 38,-

3-Gang mit Suppe € 32,-

4-Gang € 42,-



## Sommer-Menü 1

Amuse bouche

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit gehobeltem Parmesan und Limettenöl

Gedämpftes Ostseedorschfilet mit Rauchlachs,  
Tomaten-Physalisragout und Sanddornpolenta

Sorbetvariation mit Hippengebäck und Früchten der Saison

p.P. € 30,-

## Sommer-Menü 2

Amuse Bouche

Carpacciovariation aus Rind und Fisch  
an einer Honig-Limettenvinaigrette  
und einem Salatbouquet

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerschaum  
auf dreierlei Gemüsetagliatelle und Orangerisotto

Erdbeermousse im Orangenmantel  
an deren Ragout mit Mandelkrokantblatt

p.P. € 38,-



## Sommer-Menü 3

Amuse bouche

Komposition aus verschiedenen Blattsalaten an einer Passionsfruchtvinaigrette und heiss geräucherten Black Tiger Garnelen

Kalbsfilet-Mignon im Strudelteig an Estragonschaum, zweierlei Stangenspargel und neuen Kartoffeln

Variation aus Valhrona Schokolade Mousse, Parfait und Glace mit Saucenspiegel und Hippengebäck

p.P. € 52,-

## Sommer-Menü 4

Amuse bouche

Tatar vom Ostseedorsch an einer Kräuter-Limettenvinaigrette, serviert im Filleteigkörnchen

Cremesuppe vom frischen Stangenspargel an einem Bündner Fleischcarpaccio

Lammrack mit einer Kräuterkruste gebratenen Kopfsalat und Rauten vom Kartoffelcrêpe

Beerengrütze mit Mango-Joghurtschaum

p.P. € 40,-



## Sommer-Menü 5

Amuse bouche

Carpaccio vom Seeteufel auf Wasabischaum,  
Wildkräutersalat und herben Johannisbeerschaum

Püreesüppchen von der Petersilienwurzel  
mit Kalbsfleischklößchen

Seezungenröllchen mit Traminer Schaum  
an Kaiserschoten und feinen Nüdelchen

Australisches Lammrack im Kräutermantel  
auf grüner Sauce mit Spargelsäckchen und Orangerisotto

Safran Panna Cotta mit Schokomousse, Marillensauce  
und Beeren der Saison

p.P. € 60,-

## Herbst-Menü 1

Amuse Bouche

Waldpilzcreme mit Zanderklößen

Wildschweinkeule aus dem Ofen.  
an Preiselbeeressigsauce mit Apfel-Selleriepüree  
und Steinpilznudeln

Maronenmousse mit Portweifeigen und Gebäck

p.P. € 25,-



## Herbst-Menü 2

Amuse bouche

Kleines Arrangement von Winterblattsalaten  
mit rosa gebratener Entenbrust  
an Orangen-Chiliconfit

Zanderroulade mit Petersiliensauce  
an Kürbissauce und Schlosskartoffeln

Buttermilchcreme von Sauce Pampelmuse und Blutorange

p.P. € 30,-

## Herbst-Menü 3

Amuse bouche

Kürbis-Garnelensuppe mit Kokosschaum

Lammcarreé an einer Kräutersauce,  
Bohndendreierlei und Maccairekartoffeln

Sülze von heimischen Waldbeeren mit Bourbon-Vanilleeis  
und frischer Minze

p.P. € 32,-

## Herbst-Menü 4

Amuse bouche

Tomatenessenz mit Basilikum – Quarknocken

Zopf von Seezunge und Lachs  
auf Krebschaumsauce und Minischoten

Gebratener Milchkalbsrücken im Kräutermantel  
mit Pilzen, Kartoffelstrudel und grünem Spargel

Hippenkörbchen mit Karamelleis und Rumfrüchten

p.P. € 48,-

## Ein Vorschlag für Ihr Hochzeitsmenü

Amuse bouche

Feine hausgemachte Lachs-Wildterrine  
auf kleinem Salatstrauss  
begleitet von Preiselbeer-Orangenchutney

Selbstgemachte kräftige Wildpilzkraftbrühe  
mit einer Einlage von Spinatrouladen

Pochierte Jacobsmuscheln im Fisch-Gemüsemantel  
auf einem Spiegel von leichtem Kräuterrahmschaum,  
serviert mit Tricolorreis und gerösteten Mandeln

Zartes, im Ofen gebratenes Kalbscarreé  
auf feinem Orangen-Honigjus,  
begleitet von selbstgemachten Tomaten-Safranspätzli  
und buntem Gemüsearrangement

Dessertvariation

kreiert von unseren Pâtisseries Anja Drews und Lisa Manthey

p.P. 58,-



## Rügener Köstlichkeiten Buffet (ab 20 Personen)

### Vorspeisen und Salate:

Rügener Pfefferheringe  
Süß-sauer eingelegte Bratheringe  
Kopfsalatherzen mit Zitronen-Sahne  
Heringssalat mit Johannisbeergelee  
Gurken und Tomatensalat  
Matjes in Dillrahm

### Suppe:

Rügener Kartoffelsuppe mit Brühwürsten

### Hauptgerichte:

Jungschweinebraten mit Backpflaumen an Schwarzbiersauce  
Ostseedorschfilet auf Wittower Wirsing  
Boddenhecht in Folie gegart mit Lauchgemüse  
Rügener Zwiebelfleisch mit verschiedenen Gemüsen der Saison

### Käse:

Poseritzer und Bisdamitzer Käsevariation

### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Quarkkeulchen mit Rhabarberkompott  
Heidelbeerkekuchen

p.P. € 28,-