

# MENÜS FÜR FEIERN IM FRÜHJAHR

Sehr gerne bieten wir Ihnen im Frühjahr die untenstehenden Menüs für Gruppen über 10 Personen als Standard an – Gänge können hierbei auf Wunsch ausgetauscht werden.

Bei diesen Menüs sind wir gezwungen, größtenteils auf konventionelle Ware zurückzugreifen.

Gastgebern, denen die Regionalität wichtig ist, können wir zeitnah vor Ihrer Feier aktuelle Angebote mit gesichert verfügbarer, hiesiger Ware machen.

Alle Preise verstehen sich inklusive einem kleinem Gruß aus der Küche, Brot, Frischkäse, Olivenöl und Gebäck zum Kaffee.

## Menü 1

3 Gänge zu 39,- € pro Person

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Raghmsuppe von Original-Helgoländer Hummern mit Krabben, Erbsen und Currysahne
- Sanft gegartes Schaufelstück von der Cuxhavener Färsen auf Kartoffel-Pilz-Lauchgemüse und Möhren „Alte Sorten“
- Kalter Kakaoflan mit Kokos-Panna Cotta und dunkler Schoko-Stracciatellaeiscreme

## Menü 2

4 Gänge zu 53,- € pro Person

Kleiner Gruß aus der Küche

- Kleiner Salat mit zarten Calamaretti, frischen Erbsen, geschälten Tomaten, Oliven, hausgemachtem Verdener Speck und Basilikum
- Leicht pikante Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ mit Knoblauch, Chili, Spargel und Pinien-Bröseln
- Unsere „Piccata“ vom Bötterser Freilandgockel –mit Parmaschinken und Salbei in der Parmesan-Eihülle auf sizilianischem Spinat und gebackenem Büffelmozzarella „in carozza“
- Salt & Pepper-Brownie mit hausgemachtem Mandeleis und Kirschsorbet

## Menü 3

4 Gänge vegetarisch 42,- € pro Person

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Gebackener Büffelmozzarella mit Tomaten-Caipirinha
- Leicht pikante Spaghetti „Aglio-Olio-Asparagi“ mit Knoblauch, Chili, Spargel und Pinien-Bröseln
- Vegane Cracker und hausgemachte „Granola“-Kekse auf Hummus, Linsen-Dipp und gebratenen Zucchini mit Minze und Oregano
- Geeistes Rhabarbersüppchen mit Topfemousse und Eiscreme von Erdbeeren mit Weißem Schokoladen-Stracciatella

## Menü 4

5 Gänge zu 69,- € pro Person

- Kleiner Gruß aus der Küche
- Garnelentatar und gebratene Garnelen mit Blutorangen und Safran-Chili-Eiscreme
- Zuckererbsencreme mit Kapernbutter, Rauchaal und Avocado
- Gegrilltes Tagesfischfilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpuree, Wassermelone, luftgetrocknetem Schinken und Cidresud
- Lammcarré oder Kalbsrücken mit seiner Jus, Spargel vom Holzkohlegrill, Tomate, Oliven und gebratener Quetschkartoffel
- Geeistes Rhabarbersüppchen mit Topfemousse und Eiscreme von Erdbeeren mit Weißem Schokoladen-Stracciatella