

## MENÜVORSCHLÄGE BANKETT . 05.2022

### MENÜ 1

Förde Garnele . Topinambur . weiße Traube . Portwein

\*\*\*

Suppe und Burger von der Nordseekrabbe

\*\*\*

Knurrhahn Escabeche . Linsen . Rettich . rote Zwiebel

\*\*\*

Husumer Rinderfilet . Karotten . Lauch . Kartoffelwürfel

oder

Gebratener Lengfisch . Hörnumer Muscheln . Blumenkohl . Curry . Pinienkerne

\*\*\*

Passionsfrucht-Creme Brûlée . Zartbitterschokolade . Cheesecakeeis

### MENÜ 2

Matjesfilet . Gurke . Dill . Sylter Milch

\*\*\*

Confierter Saibling . Tomaten . Büffelmozzarella

\*\*\*

Geschmortes Schweinebäckchen . Coleslaw . BBQ-Chutney . Kartoffel

\*\*\*

Rosa gebratene Lammhälfte . Sellerie . Bohnen . Sesam

oder

Artischockenboden . Couscous . Pesto . Pinienkerne

\*\*\*

Schnitte und Macaron von der Himbeere mit weißer Schokolade

5-Gänge-Menü € 97,00

4-Gänge-Menü € 82,00

3-Gänge-Menü € 69,00

Preise pro Person