

Muttertags-Brunch am 13. Mai 2018

Vorspeisen

Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Remoulade
Galantine vom Seeteufel mit Senf-Dill Pommery
Flusskrebsterrine mit Wurzelgemüse und Champagner
„Lachs Bellevue“ mit Sahnemeerrettich
Sylter Austern mit Zitrone
Großes Salatbuffet

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Julienne Gemüse und Nudeleinlage
Lachscremesuppe mit Limone

Hauptgerichte

Spanferkel Krustenbraten in seiner Jus
Medaillons vom Kalbsrücken in Korbelschaum
Knusprige Maispoularde mit Waldpilzen gefüllt
Krosses Zanderfilet mit Apfel-Senf Sauce
Tomaten Mozzarella Gnocchi mit Basilikumschaum

Als Beilagen reichen wir:

Safran Risotto
Bandnudeln
Saisonales Marktgemüse

Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat
Frischer Früchtesalat
Eisbombe „Omelette Surprise“
Himbeer-Vanille Tartelettes
Biskuitrolle von Mandel und Mascarpone mit Amarena Kirsche

An der Live Cooking Station:

Waffeln mit diversen Toppings für die Kinder

- Änderungen vorbehalten -

Hanau, im April 2018

