

FEINES VON LEGRUM – WINTER 2018

STERNSTUNDEN MENÜ

GÜLTIG VOM 23.11.2018 BIS 31.12.2018

VORSPEISEN

KALTES AUS FLUSS UND MEER

Gebeizter Lachs mit Limetten Espuma-Schaum
auf Blinis, Wasabi-Crème, Lachskaviar

Geräuchertes Forellenfilet mit Bratapfel-Rote Beete-Salat
und Pumpernickel-Crumble

Garnelen in schwarzem Sesam
mit Quinoa-Kürbis-Goji-Beeren-Salat


KALTES AUS STALL UND LAND


Kalbfiletschälchen mit leichter Thunfisch-Crème
und Kapern als Vitello tonnato

Geräucherte Ente auf glacierten Maronen
und Rosenkohl als Salat

Roastbeef-Röllchen mit Keniabohnen
und Trüffel-Crème

KALTES VON WIESE UND ACKER

Salat von Belugalinsen mit Wurzelgemüse
und Grana Padano-Panna cotta 

Rotkohlsalat „Pain d'épices“ mit Radicchio, Cranberries
und gebratenen Austernpilzen 

Brötchenkiste mit Schmalztöpfchen

HAUPTGERICHTE

WARMES AUS FLUSS UND MEER

St. Pierre Fischfilets mit Walnuss-Feldsalat-Gremolata
auf getrüffeltem Lauchgemüse

WARMES AUS STALL UND LAND

Schweinefilet am Stück sous vide gegart in Steinpilz-Crème

Roastbeef mit Walnuss-Senf-Kruste, Glace de viande

Mini Semmelknödel, Pasta, Kartoffel-Birnen-Gratin,
Winterliches Gemüse

AB 35 PERSONEN ZUSÄTZLICH

Hirschkeule in Dornfelder-Essig-Soße
mit Schmorgemüse und gerösteten Mandeln

oder vegetarisches Hauptgericht gewünscht?

*Im Austausch zu einem Fleischgericht oder ab 35 Personen
zusätzlich möglich:*

Gratinierte Steinpilz-Ravioli auf Winter-Ratatouille

SÜSSE VERFÜHRUNGEN (im kleinen Gläschen)

Glühwein pochierte Birne mit Spekulatius-Crumble

Lebkuchen-Mousse mit Mandarinen-Coulis

Crème von Maronen und Schokolade mit Zwetschgen-Kompott

Oder nur 2 süße Verführungen & etwas Herbes:

Käse vom Brett mit Trauben garniert, Butter und Baguette

36,90 € inkl. MwSt. pro erwachsene Person (ab 20 Personen)

Inkl. Leihgebühr für Vorspeisenschalen, Salatschüsseln, Warmhaltegeräte, Brennpaste, Vorleger und Dessertgläschen
zzgl. Transportkostenpauschale



FEINES VON LEGRUM – WINTER 2018

MENÜ „WINTERGENUSS“

GÜLTIG VOM 23.11.2018 BIS 31.12.2018


VORSPEISEN

KALTE GERICHTE

Geräuchertes Forellenfilet
mit Bratapfel-Rote Beete-Salat
und Pumpernickel-Crumble

Roastbeef-Röllchen
mit Keniabohnen und Trüffel-Crème

Salat von Belugalinsen
mit Wurzelgemüse und
Grana Padano-Panna cotta 

Rotkohlsalat „Pain d'épices“
mit Radicchio, Cranberries und
gebratenen Austernpilzen 

DAZU

Brötchenkiste
mit Schmalztöpfchen

HAUPTGERICHTE

WARMES AUS FLUSS UND MEER

St. Pierre Fischfilets mit Walnuss-Feldsalat-Gremolata
auf getrüffeltem Lauchgemüse

WARMES AUS STALL UND LAND

Schweinefilet am Stück sous vide gegart
in Steinpilz-Crème

Wildragout in Dornfelder-Essig-Soße
mit Schmorgemüse und gerösteten Mandeln

DAZU

Kartoffel-Birnen-Gratin
Winterliches Gemüse

oder vegetarisches Hauptgericht gewünscht?
Im Austausch zu einem Fleischgericht möglich:
Gratinierte Steinpilz-Ravioli auf Winter-Ratatouille

SÜSSE VERFÜHRUNG

Winter-Tiramisu mit Bratapfel-Kompott

29,90 € inkl. MwSt. pro erwachsene Person (ab 20 Personen)

Inkl. Leihgebühr für Vorspeisenschalen, Salatschüsseln, Warmhaltegeräte, Brennpaste, Vorleger und Dessertgläschen
zzgl. Transportkostenpauschale