

Jesuitengarten Menü

Edle Blattsalate an Trauben Vinaigrette
mit gebratenem Ziegencamembert

oder

Weißer Tomaten-Cremesuppe
mit Ricotta-Kräuternocken

*

Gebratenes Welsfilet

Staudensellerie und Tomaten-Risotto

oder

Rosa Lammrücken

an Aceto Balsamicojus mit Ratatouille-Gemüse
und Thymian Kartoffelgratin

*

Rheingauer Riesling Trilogie

(Weincreme, Traubenstrudel und Sabayone)

3-Gang mit Salat € 32,00

3-Gang mit Suppe € 27,50

4-Gang € 38,00

Gourmet-Menü

Gruß aus der Küche

**Gänseleberparfait auf Friseesalat mit Brioche
und Orangen-Gelee**

*

Pfifferlingsschaum-Süppchen

*

**In Vanillebutter gebratene Jakobsmuschel
Kräuter Couscous**

*

Hausgemachtes Kirsch-Sorbet

*

**Geschmortes Kalbsbäckchen
an „jungem Gemüse“
und einem Püree von Kartoffel und Trüffel**

*

**Mousse au Chocolat
mit frischen Beeren**

*

Ziegenkäse-Praline

Petit Fours

Menü mit begleitenden Weinen p.P. € 62,50

Pfifferlings Zeit

Blattsalate mit Traubenvinaigrette
und sautierten Pfifferlingen

€ 8,90

Pfifferling-Cremesuppe

€ 6,20

Pfifferlinge a la Crème
mit Servierten-Knödel

€ 9,50

Kalbsrückensteak
auf Pfifferlingsragout und Schlosskartoffeln

€ 19,20

Welsfilet
auf gebratenen Pfifferlingen
und Rahm-Kartoffeln

€ 18,20

Vorspeisen

Gänseleberparfait

auf Friseesalat mit Brioche und Orangen-Gelee

€ 12,50

Edle Blattsalate an Trauben Vinaigrette

mit gebratenem Ziegencamembert

oder

mit knusprig gebratener Entenbrust

€ 8,90

Schachbrett vom Thunfisch

auf Kapernsauce und Salatbouquet

€ 9,50

Suppen

Weißer Tomaten-Cremesuppe

mit Ricotta-Kräuternocken

€ 5,50

Ochschwanzsuppe

mit Chesterstange

€ 7,20

Fischgerichte

Zanderfilet

auf gebratenen Waldpilzen und Schlosskartoffeln

€ 17,50

Gebratenes Welsfilet

Staudensellerie und Tomaten-Risotto

€ 17,50

Saltimbocca vom St. Pierrefilet

an Rosmarin-Kartoffelplätzchen und Zucchini Blüten

€ 18,50

Fleischgerichte

Kalbsrückensteak „Strindberg

mit Mandelbrokkoli auf Waldpilzrisotto

€ 19,20

Geschmorte Entenkeule

an gedünsteten Endivien Herzen und Kartoffel-Pastinakenpüree

€ 18,50

Rinderfilet „Tartufo“

an glacierten Fingermöhren und Herzogin-Kartoffeln

€ 22,50

Rosa Lammrücken

an Aceto Balsamicojus mit Ratatouille-Gemüse
und Thymian Kartoffelgratin

€ 19,20

Dessert

Rheingauer Riesling Trilogie

(Weincreme, Traubenstrudel und Sabayone)

€ 6,50

Weißer Mousse au Chocolat

„auf Halbgebackenem“

€ 7,50

Gratinierte Williams-Birne

mit Kirschsorbet

€ 6,90

Ziegenfrischkäse im Walnuss-Krokantmantel

mit Preiselbeer-Gelee und Trauben

€ 8,90