

PIUS Wintermenü

Menü I

Variation vom Irischem Lachs und Austern
Tartar, Carpaccio, Medaillon

Rehrücken mit Schokoladensauce
geschmorte Apfel, Pilze und Knöpfe

Zitronentarte mit Himbeersorbet

80 €

Menü II

Gegrillter Steinbutt mit Hummer
und Bohnenkernen

Klassisches Boeuf Bourgignon
Stampfkartoffeln

Geschmorte Birnen mit Cassis

85 €

Menü III

Zanderfilet mit Austernsahne
Linsen und Pumpnickel

Wildhasenrücken im Blätterteig
mit Rotweinzwiebeln
zweierlei Rosenkohl

Mohnstrudel mit Marzipaneis

65 €

Menü IV

Variation von Ziegenkäse mit Kräutersalat

Heringshai mit Pfeffersauce
Pancetta und Wintergemüse

Irischer Lammrücken mit Zwiebelmarmelade
gebratene Schwarzwurzel

Panna cotta von gesalzenem Karamell mit Thymian

78 €

Menü V

Hausgeräucherter Lachs mit Kürbischutney
auf Feldsalat

Rotkohlsuppe mit Portwein und Honig

Perlhuhn im Ganzen gebraten mit Rosmarin
Wintergemüse und Schupfnudeln

Bratapfeltörtchen mit Nougat und Sanddornmark

68 €

Menü VI

Pochiertes Landei auf Kartoffeln mit Grüner Sauce

Crepinette vom Seehecht mit Paellafüllung
und lauwarmen Sherry-Koriander-Zwiebeln

Hirschkalbsrücken im Brotmantel mit Holundersauce
zweierlei Rosenkohl und Mohnspätzle

Weißes Schokoladenmousse
mit Schmorquitten und Grenadine

65 €

Menü VII

Hummer-Ricottaravioli mit grünem Spargel

Rehrücken mit Wintertrüffelsauce
Mille feuille von Maronen und Kartoffel

Dekonstruierte Schwarzwälder Kirsch

105 €

Menü VIII

Wichtelpaket

Kürbis-Kokossuppe mit Zimtbrot

oder

Klare Gänsekraftbrühe mit Gänsekleinmaultasche

oder

Feldsalat mit Kartoffeldressing

geräucherter Saibling

Klassischer Braten von der deutschen Gans

Beifusssauce

Bratapfel, Preiselbeerrotkohl,
glasierte Maronen und geschmolzene Kartoffelklöße

Nougatparfait mit Blutorangensorbet

und Mandelkracher

oder

Tarte tatin mit Apfelrahmeis

54 €

Gutenbergmenü

Pochierte Wachtel-Eier auf La-Ratte-Kartoffeln
mit Gemüsevinaigrette und Frankfurter Grüner Sauce

Gänserollbraten mit Apfel-Kartoffelschmelze
und geschmortem Wurzelgemüse

Frankfurter Brotkirschpudding
mit Bischoffsauce und Sauerrahmeis

75 €

Sven Elverfeld, Aqua

Mach mir ein Rind!

I

Zanderfilet mit Speck,
Petersilie, Maronen und Schwarzwurzeln

I.B.P Iowa Beef Packer Rinderfilet am Stück gebraten
mit Rotweinschalotten und Sellerie-Kartoffelgratin

Gebrannte Krem von Ziegenmilch
mit scharfen Birnen

68 €

II

Rukola-Römer Salat in Mandel-Knoblauchdressing
mit Trauben und Speck

Filet vom Husumer Rind mit Ziegenkäsekruste
Portweinsauce und Kartoffelgnocchi

Birnen –Amaretti Tiramisu

Deutschland holt in der Qualität des Fleisches auf. Intensiv im Geschmack.

55 €

Ziegenkäseterrine
auf Rukolasalat mit Balsamicoperlen

Geschmorte Rinderschulter in Spätburgunder
mit Wurzelgemüse und Polenta

Tarte Tatin mit Apfel-Calvadosseis

46 €

Salat von Wintergemüse in altem Aceto Balsamico
mit Erbsenschaum und Tomatenpistou

Maispouardenbrust mit Chorizosauce,
Gewürztomaten und Parmesangnocchi

Zitronentarte mit Himbeersorbet

39 €

Sateespieße von der Pute
auf geröstetem Blumenkohl und Razelhanout

Rosa gebratene Entenbrust mit Kirschchutney
auf jungem Spinat, Kartoffelplätzchen

Bayrisch Krem im Weckglas

42 €

Gelbe Paprikasuppe mit Buttermilch
und Sateespießen vom Lamm

Scheiben von der gesottenen Kalbshaxe mit Trüffelbutter
und Artischocken a la barigoule'

Crêpes Suzette mit Orangenragout
und Vanilleparfait

52 €