

Unsere Frühlingsmenüs

...frische Ideen von unserem Küchenchef!

Menü I

Cremesuppe von Frühlingskräutern



Ragout von der Poulardenbrust an Rahmsauce und Spargelvariationen,
dazu Cremechampignons, Basmatireis und Pflücksalat an weißer
Balsamico-Vinaigrette



Quarkschaum mit marinierten Früchten

23,70€ / pro Person

Menü II

Klare Hühnerbrühe mit Eierstich



Gebrautes Kabeljaufilet an leichter Krebsrahmsauce mit Crevetten,
dazu Fettuccine und junger Spinat



Erdbeer-Tiramisu von frischen Erdbeeren

25,90€ / pro Person

Menü III

Mediterraner Kartoffelsalat mit Meeresfrüchten und Avocado



Geschmorte Lammhaxe mit kleinem Gemüse und Cremolata an
Bratenjus, dazu Cocobohnen und kleine Bratlinge



Diplomatencreme mit Himbeermark

28,50€ / pro Person



Menü IV

Vitello Tonnato mit kleinen Kapern und gegrilltem Gemüse



Rinderbraten, bei Niedertemperatur geschmort, an Barolosauce, mit
Kartoffelgnocchi und Mangoldgemüse



Gestürzte Caramelcreme

26,10€ / pro Person

Vegetarisches Nudelgericht

Orecchiette Nudeln mit jungem Spinat, fruchtigen San Marzano
Tomaten und gerösteten Pinienkernen

11,90€ / pro Person

Weinempfehlung

Runden Sie die hier vorgestellten Speisen doch mit einem leichten
Weißwein oder Rosé ab und begeistern Sie Ihre Gäste mit französischem
Flair.

La Grange Bertolet - Blanc

...beeindruckendes Bukett von weißen Früchten. Feine Fruchtnoten von
Birnen und Mangos, viel Geschmack und sehr finessenreich.

7,90€ / je Flasche (0,75 l)

Domaine de Pellehaut - Rosé

...ein wunderbar leichter und fruchtiger Rosé aus der Gascogne.
Ausdrucksstarker Duft nach Walderdbeeren und Sauerkirchen.
Anklänge von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

7,90€ / je Flasche (0,75 l)

Vereinbaren Sie noch heute Ihren persönlichen Beratungstermin!

Nähere Infos finden Sie auf unser Homepage unter:

www.hielscher-fleischwaren.de

Mit freundlicher Unterstützung von:

VINHO VERISSIMO
a mesa portuguesa

