

## Mediterran

Baguette mit gesalzener Butter und Kräuter Dip  
Baby-mozzarella mit Kirschtomaten und weißem Balsamico  
im ganzen gebratene Riesengarnelen mit Oliven-Petersilien Marinade  
Kichererbsen-Salat mit Fetakäse, Paprika und Tomaten  
Rucola Salat mit Oliven, getrockneten Tomaten, Sprossen und Parmesan  
marinierte Hühnchen Spieße mit Korianderdip

\*\*

Rinderbraten in Merlot geschmort  
Schweinenacknbraten mit Senfkruste  
gebratene Polenta, kleinen Moorkartoffeln  
Vanillemöhren, Schneidebohnen mit getrockneten Tomaten, Blumenkohl

\*\*

Creme Brulee  
Obstsalat mit Limonen Mascarpone Mousse  
Rohmilchkäseauswahl

**44,00 Euro/Person (Amönenhöhe)**

## Rund ums Mittelmeer

Ciabatta und Baguette mit Gewürzbutter, Sour Creme und Aprikosen-Chutney  
Reisnudelsalat mit getrockneten Tomaten, Kräutern und gehobeltem Parmesan  
Blätterteigschnecken mit Serrano-Schinken, Manchego und Frischkäse  
Röstpaprikasalat mit Mandeln und Honig  
Fischsuppe mit Gemüse und Knoblauch  
Brotsalat mit Rauke, Tomaten, Oliven und Fetakäse

\*\*

Coq au vin mit Schalotten und Pilzen dazu Röstkartoffeln  
gebratenes Lachsfilet mit Spitzpaprikagemüse und Porree  
Petersiliensauce und Kartoffelgnocchi

\*\*

Creme Brulee von der Tonkabohne  
Schokoladenmousse mit Lang Pfeffer und Beeren, Honigkresse

**48,00 Euro/Person (Amönenhöhe)**

## Zwischen den Meeren

Gemischter Brotkorb mit Sour Creme und Butter  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch  
Gurkensalat mit Schmand und Weißweinessig  
geschmortes Gemüse mit Thymian und Honig  
Apfel-Sellerie Salat mit Wallnüssen  
Hähnchenbrustsalat mit Curry, Ananas und Creme Fraiche  
Räucherlachs mit Sahne Meerrettich

\*\*

Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce  
Speckbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Pilze  
Kartoffelgratin und Kroketten

\*\*

Holsteiner Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladen Pudding mit Himbeersauce  
frisches Obst

**44,00 Euro/Person (Amönenhöhe)**

## Weltreise

Hausgebackenes Kräuter Focaccia  
gebratener Red Snapper (Fisch) auf Süßkartoffelsalat  
Hühnchen-Salat mit Pinienkernen und Erdnussauce  
Thunfisch rosa gebraten mit Wasabi Kirschmarmelade und Wakame Salat  
Aubergine-Röllchen mit Ziegenkäse und Cranberry Marmelade  
Wildkräutersalat mit Mango und Babymozzarella, Himbeerdressing

\*\*

Rinderfilet am Buffet frisch aufgeschnitten  
kalifornischen Babygemüse, Trüffeljus und Parmesangratin  
Lachsfilet mit Cashew Kern Kruste an Spitzkohlgemüse  
Estragon-Sauce und Schupfnudeln

\*\*

Rosmarin Creme Brulee mit eingewecktem Obst  
Nougat Mousse mit Waldbeeren  
Safran-Schokoladen Parfait

**55,00 Euro/Person (Amönenhöhe)**

**Bella Italia**

Hausgebackenes Kräuter Focaccia  
marinierte Paprika mit Kapern und Knoblauch  
gebratene Pilze mit Zwiebeln und Würfel vom Parmaschinken  
gegrillte Zucchini mit Oliven  
Rucola-Spinat Salat mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Pinienkernen  
Salat von der Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln  
Spinat-Räucherlachstörtchen im Glas mit Creme Fraiche

\*\*

Ossobuco mit Schmorgemüse und Parmesanpolenta  
gebratene Mittelmeerfische und Garnelen auf Blattspinat-Tomatengemüse  
Gorgonzolasauce und Rosmarinkartoffeln

\*\*

Mascarponecreme mit Amarena- Kirschen  
Obstspieße mit Amaretto Dip

**44,00 Euro/Person (Amönenhöhe)****An der Elbe (nur auf Amönenhöhe)**

Hamburger Graubrot mit Trüffelbutter, Laugengebäck  
Spargel-Avocado Salat im Bowli mit rosa Thunfisch  
gegrillter Pulpo mit Koriander Gurken  
geschmolzene Tomaten mit Ziegenkäse und Feigensenf  
gegrilltes Wurzelgemüse mit Balsamico und Honig  
Rindercarpaccio mit Parmesan und Petersilien Pesto  
Krabben mit Rührei und Schnittlauch  
Austern (2 Stück/Person)

\*\*

Spanferkelrücken, rosa gegart mit Gemüse aus dem alten Land (je nach Saison)  
dazu Rahmsauce mit Morchel und Kartoffelgratin  
Perlhuhnbrust mit Thymian, Babyfenchel und Orangenpolenta  
Hamburger Pannfisch mit Garnelen, Bratkartoffeln,  
Gemüestreifen und Dijonsenf Sauce

\*\*

Franzbrötchen im Glas mit Rahm und Birnen  
Hamburger Grütze mit Vanillesauce  
Basilikumsorbet mit Erdbeeren (Saison)

**66,00 Euro /Person (Amönenhöhe)**