

## Mediterran

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

\*\*

Rinderbraten in Merlot geschmort  
Schweinenackenbraten mit Kräutern der Provence  
cremige Polenta und kleinen Moorkartoffeln  
Vanillemöhren, Schneidebohnen mit getrockneten Tomaten, Blumenkohl

\*\*

Crème Brûlée  
Obstsalat mit Limonen Mascarpone Mousse  
Rohmilchkäseauswahl

**55,00 Euro/Person (Amönenhöhe)**

## Zwischen den Meeren

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

\*\*

Gedämpftes Dorschfilet mit Gemüsestreifen und Dijon Senf Sauce  
Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce  
Speckbohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Pilze  
Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

\*\*

Holsteiner Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladen Pudding mit Himbeersauce  
frisches Obst

**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

\*\*

Hähnchenbrust in Salbei-Parmaschinken Sauce,  
Zucchini Gemüse und Parmesanpolenta  
gebratene Mittelmeerfische und Garnelen auf Blattspinat-Tomatengemüse  
Gorgonzolasauce und Rosmarinkartoffeln

\*\*

Mascarponecreme mit Amarena- Kirschen  
Obstspieße mit Amaretto Dip

**55,00 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 (Hähnchenkeule) mit Schalotten und Pilzen dazu Röstkartoffeln  
gebratenes Doraden Filet mit Spitzpaprikagemüse und Porree  
Petersiliensauce und Kartoffelgnocchi

\*\*

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

**58,00 Euro/Person (Amönenhöhe)**

## Weltreise

Hausgebackenes Kräuter Focaccia Humus, Lauch-Quark  
Falafel mit Datteldip  
Fisch Carpaccio mit Olivenöl und Limone  
Hühnchen-Salat mit Pinienkernen und Erdnussauce  
Thunfisch rosa gebraten mit Wasabi Kirschmarmelade und Wakame Salat  
Aubergine Scheiben mit Ziegenkäse, Cranberry Marmelade und Honig  
Wildkräutersalat mit Mango und Babymozzarella, Himbeerdressing  
Datteln mit Chorizo und Käse gefüllt, mit Bacon umwickelt und gebacken

\*\*

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

\*\*

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

**67,00 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  
Perlhuhn Brust mit Thymian, Babyfenchel und Orangenpolenta  
Hamburger Pannfisch mit Garnelen, Bratkartoffeln,  
Gemüstreifen und Dijonsenf Sauce

\*\*

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

**79,00 Euro /Person (Amönenhöhe)**