

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)