

Vorspeisen und Salate

*Marinierte Strauchtomaten
mit Tatar vom Mozzarella und Basilikum
dazu Salate im Brikteigkörbchen*

14,00 €

* * *

*Roh mariniertes Carpaccio vom Lammrücken
mit Basilikumpistou, herbstlichem Salatbouquet,
Rauchmandeln und Olivenöl - Thymianvinaigrette*

16,00 €

* * *

*Canneloni vom Räucherlachs mit Frischkäsefüllung
auf einem Salat von Rucola, Couscous und Tomatenconcassées*

15,50 €

Unser Klassiker aus der VITALIA Seehotel Küche

*VITALIA - Wellnessalat
mit Sprossen, Früchten, Pinienkernen,
geröstetem Sesam, Sauerrahmdressing,
gebratener Poulardenbrust und Balsamico - Honigvinaigrette*

450 kcal

13,00 €

Suppen

Schaumsuppe von grünen Erbsen mit Karottenstroh

6,50 €

* * *

*Poulardenkraftbrühe
mit gefüllten Pfannkuchen und Gemüserauten*

7,50 €

* * *

*Maronen – Sellerievelouté aromatisiert mit Zimt und Amaretto
garniert mit Balsamico und Croûtons*

8,00 €

Vegetarisches und Pastagerichte

*Kartoffel – Rahmtarte
mit Rosmarinaroma und feinem Ratatouille*

14,00 €

* * *

*Pansotti mit Pinienkern – Basilikumfüllung
mit Gorgonzola – Roquefortsauce,
Austernpilzen, Amarettitomaten und gebratenen Zucchini*

16,00 €

* * *

*Farfalle mit geschmortem Paprikagemüse,
Basilikumfond, marinierten Scampi und Knoblauchbrotcrostini*

18,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

*Kabeljauschnitte auf der Haut gebraten
mit Kartoffel – Kürbisstampf,
glaciertem Wirsing und Shiraz - Vanillereduktion*

19,00 €

*Gebratene Forelle im Ganzen serviert
mit Kapernäpfeln, Speckstreifen, Orangen und gerösteten Kartoffeln,
dazu reichen wir saisonale Salate mit Joghurt - Kräuterdressing*

19,50 €

*Gambas im Pancettakleid
auf glaciertem Paprika - Safrangemüse
mit Kräuter – Knoblauchbaguette und Zitronen - Thymianöl*

22,00 €

Unsere Weinempfehlung

*2007 Eschholz private Selection
Riesling & Silvaner
Weingut zur Schwane, Franken*

0,2 l / 0,75 l

6,00 € / 22,00 €

Fleisch- und Geflügelgerichte

*Schweinefiletmedaillons im Rauchspeckkleid
auf einem Curry – Grünkohl mit Pinienkernen,
dazu ein Mango – Chilirelish und eine Kartoffel - Rahmtarte*

19,50 €

* * *

*Saltimbocca vom Kalbsrücken
mit Salbei und italienischem Schinken
Safrangnocchi, gegrilltem Gemüse und Rosmarinjus*

22,00 €

* * *

*Brust und Keule von der Barbarieente
auf getrüffeltem Selleriepüree
mit karamellisierten Zwetschgen und glacierten Lauchzwiebeln*

24,00 €

Unser Klassiker

*Entrecôte vom Husumer Rind,
an getrüffeltem Porree in Rahm,
sautierten Amarettinitomaten,
und Kartoffelstreifen mit Meersalz gewürzt*

29,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2007 Eschholz private selection
40 % Aragonês, 40 % Trincadeira, 15 % Cabernet Sauvignon und 5 % Merlot
Casa Cadaval, Portugal

0,2 l / 0,75 l

€

6,50 € / 23,00 €

Dessert

*Herbstliche Quittenterrine
mit Sorbet von Zartbitterkuvertüre und getrockneten Grapefruits*

7,00 €

* * *

*Abgeflämmtes Zitrusparfait
mit Orangenkompott und Minzpistou*

8,00 €

* * *

*Pralinéemousse – Eistorte
mit marinierten Mangospalten,
Papaya und exotischem Früchtepüree*

8,50 €

Käsespezialitäten

*Schafskäse mit Kräutern im Brikteig gebacken,
Paprika - PX - Vinaigrette, Baguette und Butter*

8,00 €

* * *

*Dannauer Frohsinn vom Hof Berg
mit lauwarmem Sprossensalat,
Williamsbirnenspalten und Pumpernickelbrot*

8,00 €