



***UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN IM SOMMER,
VON JUNI BIS AUGUST***

Menü I

Cremesuppe von der Brunnenkresse

~

Roastbeef (kalt) mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

~

Mangoparfait

EUR 32,50 pro Person

Menü II

Sommerliche Salatauswahl mit Balsamicodressing und mariniertem Shrimpsalat

~

Gegrillter Spanferkelrücken mit Madeirajus, grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

~

Erdbeersalat mit Waldmeister und Zitronensorbet

EUR 33,50 pro Person

Menü III

Rucola Salat in Balsamico und Olivenöl mit italienischen Pancetta-Schinken

~

Zuckerschotensüppchen mit gebratener Garnele und frischer Minze

~

Seezungenfilets „Müllerin Art“ mit Nussbutter und Petersilienkartoffeln

~

Tiramisu mit Himbeeren und Zabaione

EUR 42,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Sprechen Sie uns gern an.



Menü IV

Wildkräutersalat mit Räucherlachs und Honig-Senf vinaigrette

~

Geeistes Tomaten-Gurkensüppchen

~

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken auf Leipziger Allerlei mit Schmand-Kartoffeln

~

Mousse von der Passionsfrucht

EUR 43,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.
Sprechen Sie uns gern an.

Café & Restaurant im Herrenhaus, Wellingsbüttler Weg 71, 22391 Hamburg