

PROWEIN MENÜ

18.-20.03.2023

FALSCHER GÄNSELEBER

APRIKOSE, KAFFEE,
SONNENBLUMENKERNE

GARNELE VON NEUE MEERE AUS GRONAU

BROKKOLI, EISBERGSALAT,
COCKTAIL-VINAIGRETTE

SAUERLÄNDER FORELLE

GURKE, SELLERIE,
HOLLERBLÜTEN-VINAIGRETTE

SAIBLING »SOUFFLIERT«

PRUNIER KAVIAR BAERII,
LAUCH-VINAIGRETTE

MÜNSTERLÄNDER »JACOBSMUSCHEL«

KRÄUTERSEITLING, LINSE,
CHINAKOHL

ZANDER AUS DEM IJSSELMEER

STECKRÜBE, FELDSALAT,
SENF-VINAIGRETTE

GULASCHAFT

KARTOFFEL, SPITZKOHL,
SAUERKRAUT

SANFT GESCHMORTE RINDERSCHULTER

ROMANA SALAT,
RADIESCHEN, PARMESAN

RHABARBER

MANDEL, VANILLE

6-GANG MENÜ	162
7-GANG MENÜ	179
8-GANG MENÜ	191
9-GANG MENÜ	202

PREIS IN €
PRO PERSON

 : VEGAN

 : VEGETARISCH

PROWEIN MENU

18-20/03/2023

FAKE GOOSE LIVER



APRICOT, COFFEE,
SUNFLOWER SEEDS

SHRIMPS FROM NEUE MEERE FROM GRONAU

BROCCOLI, ICEBERG LETTUCE,
COCKTAIL-VINAIGRETTE

SAUERLAND BROWN TROUT

CUCUMBER, CELERY,
ELDERFLOWER VINAIGRETTE

CHAR »SOUFFLES«

PRUNIER CAVIAR BAERII,
LEEK VINAIGRETTE

FAKE SCALOP



OYSTER MUSHROOM, LENTIL,
CHINESE CABBAGE

ZANDER FROM THE IJSSELMEER

TURNIP, LAMB'S LETTUCE,
MUSTARD VINAIGRETTE

GOULASH JUICE



POTATOES, PONTED
CABBAGE, SAUERKRAUT

GENTLY COOKED BEEF SHOULDER

ROMAINE LETTUCE,
RADISHES,
PARMESAN CHEESE

RHUBARB



ALMOND, VANILLA

6-COURSE MENU	162
7-COURSE MENU	179
8-COURSE MENU	191
9-COURSE MENU	202

PRICE IN €
PER PERSON

 : VEGAN

 : VEGETARIAN