

## **Kalte Vorspeisen**

<i>Gebratene Jakobsmuscheln und Gamba auf einem Salat von gegrillten Gemüsen und Rucola in Basilikumvinaigrette</i>	18,50 €
<i>Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup und Sesam leicht überkrustet, mit Himbeeren, Kräutersalat und Balsamico</i>	15,40 €
<i>Carpaccio vom Thunfisch mit Limone, Sojasauce und Sesamöl mariniert, asiatischer Kresse und einem Salat von Thai Spargel</i>	17,00 €
<i>Salat von grünem Spargel und kandierten Tomaten, mit Wildkräutersalat und Saltimbocca vom Perlhuhn</i>	16,80 €
<i>Sommerlicher Salat in Himbeer-Walnussvinaigrette mit gebratenen Pfifferlingen und Speck-Croutons</i>	9,80 €

## **Warme Vorspeisen**

<i>Wachtelbrust mit Pfifferlingen gefüllt und im Strudelblatt gebraten mit Portwein-Kirschen, Selleriepüree und Lauch</i>	18,00 €
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet mit Hummer-Zitrussauce, Melonenkugeln, grünem Spargel und Risotto</i>	19,00 €

## **Suppen**

<i>Schaumsuppe von Blumenkohl und Curry mit gegrillter Jakobsmuschel</i>	9,00 €
<i>Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe von Paprika, Tomaten und Gurken mit Basilikum</i>	6,50 €
<i>Kraftbrühe vom Perlhuhn mit Pfifferlingsravioli und Gemüsestreifen</i>	8,50 €

## Vegetarische Vollwertkost

*Nudelblätter mit toscanischem Gemüse gefüllt  
und Pfifferlingen à la creme* 18,50 €

*Gebackenes Sellerieschnitzel und Selleriepüree  
mit sommerlichen Gemüsen, Schnittlauchsauce  
und Schupfnudeln* 18,50 €

## Fisch

*Dorade Royal auf der Haut gebraten  
mit Safransauce,  
gefüllter Zucchiniblüte und Tomaten-Basilikum-Risotto* 29,00 €

*Zanderfilet unter der Kartoffelkruste gebraten  
mit Pfifferlingen in Schnittlauchsauce,  
glasierten Fingermöhrrchen, Lauch und Selleriepüree* 28,00 €

*Gegrilltes Steinbuttfilet mit roter Thai Curry-Sauce,  
grünem Spargel und schwarzen Gambaravioli* 35,00 €

*Gebratene Schollenfilets mit Hummer-Zitrussauce,  
Melonenkugeln, sommerlichen Gemüsen  
und hausgemachten feinen Nudeln* 25,00 €

## *Genießen Sie die Kohlibri-Küchenvielfalt.....*

*Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe  
von Paprika, Tomaten und Gurken  
mit Basilikum*

\*\*\*\*

*Gebratene Schollenfilets  
mit Hummer-Zitrussauce,  
Melonenkugeln, sommerlichen Gemüsen  
und hausgemachten feinen Nudeln*

\*\*\*\*

*Mascarpone-Amarettomousse auf Baumkuchen  
mit eingelegten Kirschen, Nougateis  
und Mandelkrokant*

39,80 €

## ***....in dem Sie sich für unsere Menüs entscheiden***

*Carpaccio vom Thunfisch  
mit Limone, Sojasauce und Sesamöl mariniert,  
asiatischer Kresse und einem Salat von Thai Spargel*

\*\*\*\*

*Sorbet vom weißen Pfirsich  
mit Champagner*

\*\*\*\*

*Rosa gebratenes Rinderfilet  
mit Selleriepüree und Sommertrüffel überkrustet  
Schalottensauce, glasierten Fingermöhrrchen,  
Lauch und Kartoffelkrapfen*

\*\*\*\*

*Karamellisiertes Passionsfruchtparfait  
auf Champagnerschaum  
mit Beeren*

58,00 €

### ***Unser Wein-Arrangement:***

#### *Weißwein zur Vorspeise:*

<i>2009 Sauvignon Blanc</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Buitenverwachting</i>	<i>0,2 l</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Südafrika</i>	<i>0,75 l</i>	<i>33,00 €</i>

#### *Rotwein zum Hauptgang:*

<i>2008 Kadette Kanonkop</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Simonsberg / Stellenbosch</i>	<i>0,2 l</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Südafrika</i>	<i>0,75 l</i>	<i>41,00 €</i>

## **Fleisch**

*Gebratene Maispouardenbrust  
mit Rucola, Büffelmozzarella und kandierten Tomaten gefüllt  
auf Balsamicosauce, Zwiebellauch und Risotto* 21,80 €

*Rosa gebratenes Nüsschen vom Eifler Reh  
mit Cassis-Kirsch-Sauce, Pfifferlingen à la creme,  
Spitzkohl und Schupfnudeln* 29,00 €

*Schweinefiletmedaillons mit Kräutern gebraten  
auf Pfifferlingen in Schnittlauchsauce,  
sommerlichen Gemüsen und Pancettakartoffeln* 22,80 €

*Rosa gebratene Medaillons vom Irischen Salzgraslamm  
mit Thymiansauce, Tomaten-Salsa  
gefüllter Zucchini-Blüte und Kartoffelgnocchi* 25,00 €

*Rosa gebratenes Rinderfilet  
mit Selleriepüree und Sommertrüffel überkrustet  
Portwein-Schalottensauce, glasierten Fingermöhren,  
Lauch und Kartoffelkräpfen* 29,00 €

**\* Die Speisenwünsche Ihres Nachwuchses sprechen Sie  
bitte mit unseren Servicemitarbeitern ab !!**

## **Käse**

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen* 12,50 €

## **Desserts**

*Pfirsich auf Blätterteig gebacken  
mit Himbeer-Espuma und weißem Schokoladeneis* 10,80 €

*Karamellisiertes Passionsfruchtparfait  
auf Champagnerschaum mit Beeren* 10,80 €

*Mascarpone-Amarettomousse auf Baumkuchen  
mit eingelegten Kirschen, Nougateis  
und Mandelkrokant* 10,80 €

*Zweierlei Sorbet mit Früchten, Beeren und Minze* 8,50 €

*Gebrannte Vanillecreme* 8,50 €

*Änderungen vorbehalten!*