

Unser Muttertagsbrunch zum Mitnehmen ist wie folgt:

Vorspeisen

Sesamcrepes gefüllt mit Curry – Frischkäse, Eiersalat und Ananas

*

Terrine vom Norweger Lachs mit kleinem Gemüse und Kürbiskernen an Schnittlauch – Quark

*

Kleines Schollenfilet in Kräutermarinade auf Zucchini – Schmand – Salat

*

Buttermilchterrinen mit Leinsaat und Kräutern an Gurkengelee

*

Kleine Frühlingsrolle gefüllt mit geschmortem Ochsenschwanz und roter Zwiebelmarmelade auf leicht orientalischem Cous – Coussalat

Suppe

Kartoffel – Möhrencremesuppe mit Ingwer

Hauptgänge

(Einen Hauptgang pro Person. Bei Bestellung von mehr als zwei Personen, bitten wir Sie sich auf zwei Sorten von Hauptgängen zu beschränken.)

Pochiertes Zanderfilet mit Wurzelgemüse und Kartoffelgnocchi aus dem Safran – Sud

*

Paniertes Rotbarschfilet an lauwarmen Kartoffelsalat und Remouladensauce

*

Brust & Keule von der Ente aus dem Rohr mit Jus an einem asiatischen Gemüse – Nudel – Allerlei

*

Buntes Ragout von Beelitzer Spargel und Kartoffeln mit Kaninchenrollbraten

*

Hirschragout mit einem Topping aus Champignons und Gemüsestreifen an einer Rotkohl – Quiche

*

Marinierter Hirtenkäse im Strudelteig auf Ratatouille und Kräuterkartoffeln aus dem Rohr

Dessert

Mousse au chocolat

*

Joghurtcreme auf Mango – Stachelbeer – Kompott

*

Kleine Nussecke

*

Zitronentarte

*

Erdbeercreme auf Schokoladenbiskuit