

## Zauberhafte Märchenmenüs 4-Gang



### *Frühling*

Frühlingsuppe / gebackener Kalbsbries

~~~~

Wolfsbarsch in Folie / Salatsträußchen mit Versus

~~~~

Perlhuhnbrust im Bärlauchmantel / Spargel / Kartoffelplätzchen

~~~~

Carpaccio von exotischen Früchten / Mosel-Honig-Eis

### *Sommer*

Gekühltes Gemüsesüppchen / Melonenkaviar

~~~~

Spinatsalat / Pfifferlinge / Wachtelei

~~~~

Geschmorter Paprika gefüllt mit mediterranen Gemüse / Tomaten-Kartoffel-Kuchen

~~~~

Erdbeerschaum / Joghurtsphären

### *Herbst*

Steinpilzcreme / Enten-Markklößchen

~~~~

Miesmuscheln in Moselriesling / Knoblauchcracker

~~~~

Rehrücken warm geräuchert / Topinamburpüree / Rosenkohl

~~~~

Pfirsich-Melba - „anders“

### *Winter*

Klare Ochsenschwanzsuppe / Petersilienspagetti

~~~~

Rapunzelsalat / Orangen-Balsamico-Dressing / Entenleber gebraten

~~~~

Gans / Cranberrysoße / Rotkohl / Kartoffelknödel

~~~~

Bratapelsabayone / Honigparfait



**Kallenfelsstr. 25-27**  
**54470 Bernkastel-Kues**  
**Fax 06531/1432**  
**Tel 06531/96550**  
**[info@maerchenhotel.com](mailto:info@maerchenhotel.com)**  
**[www.maerchenhotel.com](http://www.maerchenhotel.com)**

Menüs pro Person 45,-Euro / mit korrespondierenden Weinen 52,- (0,1 je Gang)

Anmeldung mindestens 4 Tage im Voraus

Raumempfehlungen: „Privat-Dining-Room“ für 6-20 Personen oder Restaurant „anno 1640“