

Zauberhafte Märchenmenüs 5-Gang



1) Gemüseterrine / Tomatenkompott / Oliven
~~~~

2) Cappuccino vom Tintenfisch / Kartoffel-Milch-Schaum  
~~~~

3) Salat von Frühlingsgemüse / Flusskrebse / Kräuterpesto
~~~~

4) Kalbsleber / wilder Spargel / Chicoree / karamellierte Kapstachelbeeren  
~~~~

5) Variation von der Kaffeebohne oder Spezialitäten vom Käsewagen

Frühling

1) Salat von mediterranen Gemüse / Olivenvinaigrette / Pinienkernen
~~~~

2) Wassermelone-Kaltschale mit Basilikum  
~~~~

3) Thunfischtatar / Artischocke / Wildkräuter
~~~~

4) Rinderfilet „Strindberg“ / Speckluft / Schnibbelbohnen / Kartoffelspagetti  
~~~~

5) Zwetschkenknödel / Lavendeleis oder Spezialitäten vom Käsewagen

Sommer

1) Wildschwein im Rauch / Preiselbeercreme
~~~~

2) Kraftbrühe von Waldpilzen / Rosmariennocken  
~~~~

3) lauwarmer Linsensalat / Rotbarbe / frittiertem Koriander
~~~~

4) Sauerbraten „reloaded“ / Spinatknödel  
~~~~

5) Roquefort-Lutscher oder Spezialitäten vom Käsewagen

Herbst

1) Kaninchengalantine / Himbeerbalsam / Roter-Kappes-Salat
~~~~

2) Maronencreme / Sephia geräuchert  
~~~~

3) Punch Romanine
~~~~

4) Crepinette vom Hirschrücken / Annankartoffeln / Rübchen  
~~~~

5) Stollenparfait / lauwarmer Orangensalat oder Spezialitäten vom Käsewagen

Winter



Kallenfelsstr. 25-27
54470 Bernkastel-Kues
Fax 06531/1432
Tel 06531/96550
info@maerchenhotel.com
www.maerchenhotel.com

Menüs pro Person 50,-Euro / mit korrespondierenden Weinen 59,- Euro (0,1 je Gang)

Anmeldung mindestens 4 Tage im Voraus

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