

Menüvorschläge Frühjahr-Sommer

Angebot und Organisation durch „Restaurant Hess im Golfclub“

*Dies ist nur eine kleine Auswahl unseres großen Angebotes,
gerne unterbreiten wir Ihnen ein spezielles Angebot*

Menü 1 zu 28,-€

Curryschaumsuppe mit Lachsstreifen

Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in
Steinchampignonrahmsoße mit Kartoffelkroketten

Mousse von brauner und weißer Schokolade

Menü 2 zu 38,-€

Asiatisch gebeizter Lachs auf Kokosnuß-Kräutersoße mit kleinem Salat

Perlhuhnbrust auf Kohlrabi-Morcheltarte in
Brunnenkressejus mit Kartoffelstrudel

Erdbeeren in Mangomark mit Erdbeersorbet

Menü 3 zu 40,-€

Shrimpscocktail in der Strauch-Tomate mit Salaten umlegt

Kalbsteak mit Pfifferlingssoße, Gemüse
und Kartoffelkroketten

Sorbets von dreierlei Beeren

Menü 4 zu 48,-€

Tatar und Roulade vom Schottischen Wildlachs auf
Schnittlauchcreme mit Wildkräutersalat

Entenbrust auf süß-saurer Blutorangenjus mit weißen Spargel im
Crepes gebacken und Kartoffel-WanTan

Variation von frischen Beeren mit Beerensorbets

Menü 5 zu 48,-€

Sülze von Edelfischen und Safran mit eingelegten italienischen
Gemüse in Basilikumpesto

Lammrücken im Parmaschinken gebraten auf
Parmesanpolenta in Salbeijus

Joghurts-Minzsülze mit Beerenkompott und Sorbet

Menü 6 zu 44,-€

Salat und Mousse von wilden Spargeln mit
Lachsforellenroulade in Limonenölsoße

Entbeinte Kaninchenkeule, heiß geräuchert auf getrüffelter
Butterpolenta mit Kräuterjus und italienischen Gemüse

Orangentarte auf Minzkompott mit Pomeranzeneis

Menü 7 zu 48,-€

Tatar vom Schottischen Wildlachs auf
Schnittlauchcreme mit Salaten

Milchkalbmedaillon im Brickteig gebacken auf Sommerwirsingl
in Sommertrüffelbutter

Joghurts-Minzsülze mit Beerenkompott und Sorbet

Menü 8 zu 48,-€

Süß-sauer eingelegter Chinakohl mit Törtchen
von asiatisch gewürztem Thunfischtatar auf Limonencreme

Lammrücken in Garam Marsala gebraten auf Sauerrahmlinsen
in Malzbierjus mit Kartoffel-Gemüsestrudel

Ananasküchlein mit weißem Schokoladeneis
auf Kokosnußsoße

Menü 9 zu 50,-€

Parfait von jungen Erbsen mit Limandesroulade auf
Safransoße mit kleinem Salat

Suppe von Räucherforelle mit Lachsfrühlingsrolle

Hirschrücken mit Portweinfeige auf Sellerie-Mousse und Feigenreduktion
mit Wirsing-Crepes (ab August)

Zwetschgenröster mit Marzipan-Mandeleis

Menü 10 zu 55,-€

getrocknete Strauchtomaten und gelbe Paprika mit gebratenem
Krevettenspieß in Pinienkernmarinade und Gartenkräutersalat

Suppe von Flusskrebse

Entenbrust auf Sellerie-Trüffeltarte in Sherrysoße
mit Dauphinkartoffeln

Variation von Passionsfrüchten

Menü 11 zu 48,-€

Baby-Leaf-Salate in Himbeeressig-Walnußdressing mit Gambaspieß

Hochrippe vom Simmertaler Rind mit Kräuter-Senfkruste auf Rahmwirsing
mit Sommertrüffeln in Burgunderjus mit Kartoffel-Thymianmousse

Brombeerragout mit Schokoladenküchlein und weißem Kaffeeis

Menü 12 zu 58,-€

Cavaillonmelone-Chilikaltschale mit Jakobsmuschel und
CousCous-Salat mit Jakobsmuschelincarpaccio

Dorade Royale auf süß-saurem Radicchiorisotto
in schwarzer Olivensoße

Rinderfilet in Mandel-Zwiebelkruste auf Feigenjus
mit Kartoffel-Wirsingstrudel

Schokoladencrepes mit Calvados-Äpfeln und Pralineneis

Menü 13 zu 58 €

Salat von Artischocken mit Gartenkräuter-Kressesalat
und gebratenen Jakobsmuscheln

Rotbarbenfilet auf Pernod-Wurzelgemüse
in Krevetten-Muschelsoße

Lammrücken auf Pfefferbohnen mit Rotweinjus
und Blattpetersilien-Kartoffeltörtchen

Sorbets von exotischen Früchten