

Frühlingsmenü im Belvedere März bis Mai

*

Gebeizter Gewürz-Zander mit grünem Spargel,
und Rhabarber-Ingwer-Sauce
auf buntem Mangoldsalat

oder

Geflämmtter Ziegenkäse mit grünem Spargel,
und Rhabarber-Ingwer-Sauce
auf buntem Mangoldsalat

*

Frische grüne Erbsensuppe
mit geräuchertem Paprika-Rahm
und Forellenkaviar

oder

Granatapfelkernen

*

Geschmorte Bäckchen vom Livar Klosterschwein
mit Kalbsjus, bunten Thymian-Karotten und Kartoffelpüree

oder

Gebackener Ricotta mit konfierten Schalotten,
bunten Thymian-Karotten und Kartoffelpüree

*

Tonkabohnen Panna Cotta mit Mousse au Chocolat
auf Mango-Erdbeer-Salat
mit Quarkschaum

oder

Drei Sorten Käse
von mild bis kräftig
Fruchtbrot und Chutney

*

Menü 49,00 €

Weinbegleitung mit Aperitif, Wasser und Kaffee 35,00 €

Wir bitten um Absprache zum Menü bei Reservierung

Sommermenü
im Belvedere
Juni bis August

*

Gegrilltes Tunfischsashimi
auf Wassermelonensalat
mit Minzpesto und Soja-Sesam-Vinaigrette
oder

Frische Burrata
auf Wassermelonensalat
mit frischem Basilikum, Olivenöl und Salzflocken

*

Grüne Gazpacho
mit Croûtons,
Nordseekrabben
oder

Oliventapenade

*

Involtini vom Kalb in weißer Tomaten-Sauce
auf Basilikum-Knöpfele und Grillgemüse
oder

Maisküchlein mit weißer Tomaten-Sauce
auf Basilikum-Knöpfele und Grillgemüse

*

Schwarzwälder Kirsch
dekonstruiert
oder

Drei Sorten Käse
von mild bis kräftig
Fruchtbrot und Chutney

*

Menü 49,00 €

Weinbegleitung mit Aperitif, Wasser und Kaffee 35,00 €

Wir bitten um Absprache zum Menü bei Reservierung

Herbstmenü im Belvedere September bis November

*

Andalusischer Kabeljausalat
mit Röhrei, Orange,
Fenchel und Trüffelvinaigrette
oder

Geräucherte Schwarzwurzel
mit Röhrei, Orange,
Fenchel und Trüffelvinaigrette

*

Feine Topinambursuppe
mit Petersilienöl, Walnuss
und gebratener Chorizo
oder

getrockneten Cranberries

*

Geschmortes Scherzel aus der Kalbsschulter
auf Kürbis-Ragoût mit Walnussgremolata
oder

Ricotta-Gnocchi mit Salbeibutter
auf Kürbis-Ragoût mit Walnussgremolata

*

Zitronen Cheesecake
und Mousse au Chocolat
auf Birnencreme
mit Macaron

oder

Drei Sorten Käse
von mild bis kräftig
Fruchtbrot und Chutney

*

Menü 49,00 €

Weinbegleitung mit Aperitif, Wasser und Kaffee 35,00 €

Wir bitten um Absprache zum Menü bei Reservierung

Wintermenü
im Belvedere
Dezember bis Februar

*

Wildlachs aus der Ginbeize
auf Gurken Kim Chi
mit frischer Kresse und Tonic-Vinaigrette
oder

Quitten-Joghurt Panna Cotta
mit Gin auf Gurken Kim Chi
mit frischer Kresse und Tonic-Vinaigrette

*

Selleriesüppchen
mit Williamsbirne, Croûtons
und geräucherter Entenbrust

oder

Pfifferlingen

*

Rib Eye Braten vom Kalb
mit Kalbsjus, Pastinakenpüree
und Feldsalat mit Tomaten-Sesam-Vinaigrette

oder

Maronen-Serviettenknödel im Wirsingmantel
auf Pastinakenpüree mit Feldsalat und Tomaten-Sesam-Vinaigrette

*

Duo von der Zartbitterschokolade
mit Joghurtbiskuit, Nüssen
und Safran-Orangensalat

oder

Drei Sorten Käse
von mild bis kräftig
Fruchtbrot und Chutney

*

Menü 49,00 €

Weinbegleitung mit Aperitif, Wasser und Kaffee 35,00 €

Wir bitten um Absprache zum Menü bei Reservierung