



BEAVERS

RESTAURANT

MENÜ BAUKASTEN

Stellen Sie sich aus unseren Menükomponenten Ihr individuelles Menü zusammen.

3 Gänge € 48,80

4 Gänge € 64,80

5 Gänge € 86,80

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre eigenen Wünsche, Ideen und gehen gemeinsam individuell auf diese ein.

SUPPEN

GEBRATENE GARNELE

Waldkräutersalat |
Himbeer-Walnussöl-Dressing |
dehydrierte Tomate

SÜSSKARTOFFEL-CREME (VEGAN)

Dehydrierte Kräuter-Tomaten |
Falafel | Joghurt

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Süßkartoffelcreme | Feige |
Wildkräuter | Schmelztomate |
Walnuss

KOHLRABI-SÜPPCHEN

Brotcroûtons | Blatt vom Kohl

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE

Chorizo

VORSPEISEN



BEAVERS

RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

SCHOKO-TARTE

Mango-Minz-Salat

ROTE BETE BROWNIE

Vanille Eis |
gebackene Schokolade

APFEL-TIRAMISU

Calvados | Löffelbiskuit

MOUSSE AU CHOCOLATE

Fruchtcoulis | Früchte

POCHIERTE BIRNE

gefüllt mit Mousse au Chocolat |
Mandel-Karamell

MEDAILLON VOM LANDURO-FILET (SCHWEIN)

Getrüffeltes Kartoffelpüree |
glacierte Möhre

INVOLTINI VON DER MAISPOULADE

Parmaschinken | Mangold |
Wilder Blumenkohl | Polenta

RINDERROULADE

Spitzkohl | Serviettenknödelrolle

GRAUPEN-RISOTTO (VEGAN)

Tempura-Gemüse | sautierte Pilze

GERÄUCHERTE BLUMENKOHLCREME

Gegrillte Petersilienwurzel |
Pesto | sautierte Pilze

DESSERT