



# BEAVERS

RESTAURANT

## MENÜ BAUKASTEN

Stellen Sie sich aus unseren Menükomponenten Ihr individuelles Menü zusammen.

3 Gänge € 49,00

4 Gänge € 68,00

5 Gänge € 89,00

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

## SUPPEN

### LIMONEN-KOKOS-SUPPE

Gebratene Jacobsmuschel |  
Sojabohnencreme

### KOHLRABI-SÜPPCHEN

Brotcroûtons | Blatt vom Kohl

### GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE

Chorizo

### HOCHZEITSSUPPE

Gemüse-Einlage | Eierstich |  
Klößchen

### SPARGELCREME-SUPPE (SAISON)

Bärlauch-Espuma | Croûtons |  
Grüner Spargel

### GEBRATENE GARNELE

Waldkräutersalat |  
Himbeer-Walnussöl-Dressing |  
dehydrierte Tomate



# BEAVERS

RESTAURANT

## SÜSSKARTOFFEL-CREME (VEGAN)

Dehydrierte Kräuter-Tomaten |  
Falafel | Joghurt

## KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Süßkartoffelcreme | Feige |  
Wildkräuter | Schmelztomate |  
Walnuss

## SPARGELSALAT IM DUETT

Schnittlauch |  
Dehydrierte Tomate |  
Luftgetrockneter Schinken

## HAUPTSPEISEN

## VORSPEISEN

### MEDAILLON VOM LANDURO-FILET (SCHWEIN)

Getrüffeltes Kartoffelpüree |  
glacierte Möhre

### SCHWARZER HEILBUTT IN GRIEßKRUSTE

Wilder Blumenkohl |  
Püree von der Vitelotte Kartoffel |  
Limonensauce

### RINDERROULADE

Spitzkohl | Serviettenknödelrolle |  
lecker Sauce

### GERÄUCHERTE BLUMENKOHLCREME

Gegrillte Petersilienwurzel |  
Pesto | sautierte Pilze



# BEAVERS

RESTAURANT

## RINDERFILET

Kartoffelbaumkuchen |  
Petersilienwurzel-Creme |  
Sautierte Pilze

## GEGRILLTER SPARGEL (SAISONAL)

Kalbsfilet |  
getrüffeltes Kartoffelpüree |  
Parmesan-Zitronen-Sauce

## SCHOKO-TÖRTCHEN

Lava-Kern | Salz-Karamell-Eis

## MOUSSE AU CHOCOLATE

Fruchtcoulis | Früchte

## TIRAMISU MIT FRISCHEN ERDBEEREN

Löffel-Biskuit | Mascarpone

## SCHOKO-TRÜFFEL-CREME (VEGAN)

Nuss-Küchlein | Himbeermark

## FRUCHTSORBET

Tonka Panna Cotta | Früchte

## DESSERT