



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

HAUPTSPESIEN

VORSPEISEN

MEDAILLON VOM LANDURO-FILET (SCHWEIN)

Getrüffeltes Kartoffelpüree |
glacierte Möhre

SCHWARZER HEILBUTT IN GRIßKRUSTE

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