

MENÜ

Stellen Sie sich aus unseren Menükomponenten
Ihr individuelles Menü zusammen.

3 Gänge € 49,00 oder 4 Gänge € 63,00 pro Person

SUPPEN

HOCHZEITSSUPPE

Kräftige Rinderbouillon | Gemüse |
Eierstich | kleine Fleischklößchen

VEGETARISCH

KARTOFFELCREMESUPPE

Majoran-Croutons

TOMATEN-SUPPE

Mit Pesto

SPARGELCREME-SUPPE *(Saisonal)*

Spargel aus der Region |
Spargeleinlage

VEGAN

ROTE LINSENSUPPE

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSSUPPE

Süßkartoffel | Chili | Kokosmilch

KÜRBIS-INGWER-SUPPE *(Saisonal)*

Hokkaidokürbis | Curry | Ingwer

Auf Wunsch mit Einlage

Knuspriger Speckstreifen |

Wiener-Würstchen | Chicken-Saté

€ 2,00 p.P. Aufpreis

Garnelen gebraten | Eismeer-Shrimps

€ 3,50 p.P. Aufpreis



BEAVERS

RESTAURANT

KALT

GEBRATENE GARNELEN

Blattsalate der Saison |
Toppings | geröstete Körner

MOUSSE VON EDELFISCHEN

Dillcreme | marinierte Radieschen

HAUSGEMACHTES ROASTBEEF

Sauce Tartare | marinierter Blattsalat

WARM

PASTA *vegetarisch*

Spaghetti | Pesto |
Schafskäse | Gemüse
auch als Hauptgang möglich

HAUPTSPEISEN

VORSPEISEN

RINDERSCHULTER

60 °C / 60 Std. gegart |
Sellerie-Püree | Safran-Perlzwiebeln

LACHSFILET GEBRATEN

Kartoffel-Püree | Pommery-Senf-
Sauce | Rahmgurken Salat

FILET VOM HOLSTEINER

LANDSCHWEIN

glacierte Möhren | überbackenen
Rahmkartoffeln | Sherry Sauce



BEAVERS

RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

CREME BRÛLÉE
mit Früchten

VANILLE-BAYRISCH CREME
Früchtekompott | Sorbet

**MOUSSE VON ZARTBITTER
UND WEISSER SCHOKOLADE**
Mango Coulis

GRIESS FLAMMERI
Glacierte Aprikosen | Vanilleeis

**SCHWARZWÄLDER
KIRSCHWASSER PARFAIT**
Kirsch Coulis | Früchte

SUPREME VON DER MAISPOULARDE

Portweinsauce | gebratene Pilze |
Mandelbrokkoli | Macaire-Kartoffeln

GESCHMORTER LAMMKEULE
Ratatouille | Kartoffelgratin

GEMÜSE-COUSCOUS
Limone und Chilli *vegan*

CREMIGE KRÄUTERPOLENTA
Ofengemüse | Wald Pilze
vegan

DESSERT (VEGETARISCH)