

MENÜVORSCHLÄGE – FRÜHLING BIS HERBST 2018

MENÜ 1:

grünes Zuckererbsensüppchen mit gebackener Schafskäsepraline

**Perlhuhnbrust mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gefüllt
auf Pfannengemüse und Röstkartoffeln**

oder

**Zanderfilet auf Champagnerkraut Rote Bete-Karoffelpürée
und jungem Gemüse**

Tonkabohnencreme-brulée mit Himbeersorbet

34.- Euro pro Person

MENÜ 2:

Riesengarnelen gebraten auf Tomatenconfit und grünem Spargelsalat

**rosa Rinderfilet mit Kräuterseitlingen, Zuckerschoten und
Kartoffelstampf**

oder

**knuspriges Doradenfilet in Fenchelbutter auf Ratatouille und
Gewürzröstkartoffeln**

Dessertvariation a la Berger

Menü mit Fleisch: 45.- Euro pro Person

Menü mit Fisch: 39.- Euro pro Person



JOHANNA BERGER
— DAS RESTAURANT —

MENÜ 3:

Vorspeisenvariation (auf Wunsch auch auf Platte)

Shi Takepilzrisotto mit Salsiccia und Grana Padano

**Kalbsrückensteak unter einer Apfel-Zwiebelkruste, Spitzkohl
und lila Kartoffeln**

oder

knuspriger Loup de mer auf grünem Spargelragoût und Buchenpilzen

Orangenpanna Cotta und Joghurteis

53.- Euro pro Person

MENÜ 4:

**Büffelmozzarella auf süß-saurer gelber Möhre, geröstetem Sesam
und Babyleafsalat**

1/2 Wachtel auf Champagnerschaum und Pastinak

Jakobsmuscheln auf lauwarmen Fenchel

Brombeersorbet mit Cremant aufgefüllt

**Kalbsfilet an Schmelztomaten, Shi Takepilzen, jungem Gemüse
und Pommes Dauphine**

Schokoküchlein mit Früchten und Mangosorbet

65.- Euro pro Person



JOHANNA BERGER
— DAS RESTAURANT —

MENÜ 5 (vegetarisch):

Büffelmozzarella auf süß-saurer gelber Möhre, geröstetem Sesam und Babyleafsalat

grünes Zuckererbsensüppchen mit gebackener Schafskäsepraline

Austernpilzpiccata auf Ratatouille mit Basmatireis und jungem Gemüse

Dessert orientiert sich an dem Gruppenmenü

Menü 3-Gänge 28.- Euro

Menü 4-Gänge 34.- Euro

MENÜ 6 (vegan):

Betecarpaccio mit mariniertem Seidentofu und gerösteten Buchenpilzen

Karotten-Orangensüppchen mit Röstmaronen

gebratene Kräuterseitlinge in Cocosmilch auf geschmorter Paprika und Trüffelkartoffeln

Mango-Soyajoghurt an Beerenfrüchten

Menü 3-Gänge 25.- Euro

Menü 4-Gänge 32.- Euro