



Seemenu

Ab Oktober 2017 servieren wir Ihnen von Mittwochs bis Sonntag ab 17.30 Uhr unser „Menu am See“. Wählen Sie Ihr ganz persönliches 3 oder 4- Gang Menü und Ihren Hauptgang aus unserem Angebot aus. Das „Menü am See“ beinhaltet grundsätzlich eine Suppe, ein Hauptgang zur Wahl, und ein Dessert. Nach persönlichem Gusto haben Sie die Möglichkeit das Menü durch eine Vorspeise zu erweitern.

Genießen Sie unser Angebot mit traumhaftem Seeblick als 3- Gang Menü, **inklusive Hausaperitif, einem Glas Wein und einer Tasse Kaffee zu 18,50 Euro** pro Person, oder als erweitertes Menü mit Vorspeise zu **21,00 Euro** pro Person.

Eine traumhafte Dekoration, auch in der Winterzeit, lädt zum verweilen und zum romantischem Candlelight – Dinner ein.

Dieses Angebot zählt für 2 – 15 Personen. Um Reservierung wird gebeten.
Unser aktuelles „Menu am See“ finden Sie unter:
www.krickenbecker-see

Von Mittwoch 06. Dezember bis Sonntag 10. Dezember

Wildpastete | Sellerie | Beeren

*

Waldpilzcremesuppe

*

Wildgulasch

oder

Heilbutt | Kartoffel- Boullabaise

*

Gebackener Käsekuchen

Vom Mittwoch 13. Dezember bis Sonntag 17. Dezember

Krokette von der Poularde | Kraut & Mayo

*

Hühnersuppe | Pak Choi

*

Schweinefilet | Pilzravioli

oder

Dorade & Fenchel

*

Kokos – Panna cotta | Inwer & Mango

Vom Mittwoch 10 Januar bis Sonntag 14. Januar

Chicorée | Makrelentapenade | Shrimps

*

Lauchcremesuppe | Käsecrouton

*

Lammrücken im Wirsingmantel

oder

Edelfischlasagne

*

Gefülltes Apfelomelett

Von Mittwoch 17. Januar bis Sonntag 21. Januar

Gratinierter Ziegenkäse | Obstravioli

*

Stiltoncremesuppe | Melone

*

Pulled Porc

oder

Steinbeißerfilet | Muschelsauce

*

Dunkle Schokoladenmousse | Bitterorangensauce

Von Mittwoch 24. Januar bis Sonntag 28. Januar

Antipasti

*

Minestrone

*

Saltimbocca vom Schweinefilet

oder

Gebratene Dorade

*

Tiramisu

Von Mittwoch 31. Januar bis Sonntag 4. Februar

Feldsalat | Kartoffeldressing | Mettenden

*

Rinderconsommée | Bällchen

*

Geschmorter Kalbstafelspitz

oder

Gebackener Rotbarsch

*

Vanille- Grießmousse

Von Mittwoch 7. Februar bis Sonntag 11. Februar

Räucherlachs | Gurke & Ingwer

*

Zucchinicremesuppe

*

Poulardenbrust | rote Linsen

oder

Zanderfilet | Erbsenpurée

*

Limettenparfait

Von Mittwoch 14. Februar bis Sonntag 18. Februar

Kichererbsenmousse | Shrimps

*

Tomatensuppe | Ingwer

*

Geschmorter Schweinebauch | Biersauce

oder

Kabeljau | Safran

*

Weißer Schokolade | Nougat

Von Mittwoch 21. Februar bis Sonntag 25. Februar

Räucherlachsterrine | Algensalat

*

Kokos - Möhrensuppe

*

Rindermedaillons | Glasierte Silberzwiebeln

*

Edelfischroulade

*

Pflaumenstrudel

Von Mittwoch 28. Februar bis Sonntag 4. März

Ziegenkäse Panna cotta | Apfel- Sellerie

*

Kartoffelcremesuppe

*

Schweinefilet | Steckrüben

oder

Gebackener Rotbarsch

*

Creme Caramel

Von Mittwoch 7. März bis Sonntag 11. März

Dänische Kaviar Terrine mit Sellerie

*

Rinderconsomée mit Eierstich

*

Appenzeller Apfelschnitzel

oder

Lachslasagne

*

Tiramisu

Von Mittwoch 14. März bis Sonntag 18. März

Räucherlachs im Blätterteig mit Sauerrahm

*

Kokos- Geflügelcremesuppe

*

Gebratene Maispouardenbrust

oder

Doradenfilet auf Ratatouille

*

Bayrische Creme mit Himbeermark

Von Mittwoch 21. März bis Sonntag 25. März

Frische Bandnudeln mit Knoblauch und Rucola aus dem Parmesanlaib

*

Apfel- Selleriecremesuppe

*

Piccata vom Schweinefilet

oder

Gebratenes Zanderfilet

*

Braune Schokoladenmousse