

Von Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr ist unser **a la carte Restaurant** geöffnet!

Das „**Menü am See**“ und ein ausgewähltes **a la carte Angebot** in unserem neu gestalteten Restaurant mit Seeblick, im Sommer auch mit separierter Sonnenterrasse.

Wählen Sie Ihr ganz persönliches 3 oder 4 – Gang Menü und Ihren Hauptgang aus unserem wöchentlich wechselnden 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 zu 18,50 € pro Person oder als erweitertes Menü mit Vorspeise zu 21,00 € pro Person.

(Dieses Angebot zählt bis 15 Personen.)

Oder wählen Sie aus unserem **a la carte Angebot**.

Saisonale und regionale Spezialitäten, modern und zeitgemäß interpretiert, und frisch vor Ihren Augen in unserer **offenen und einsehbaren Showküche** zubereitet.

Um Reservierung wird gebeten.

Unser aktuelles „Menu am See“ finden Sie unter:

www.krickenbecker-see.de

Von Mittwoch 9. Januar bis Sonntag 13. Januar

Hausgebeizter Sesamlachs | Dill & Honig

*

Beef Tea

*

Kräuterravioli | Entenbolognese
oder

Lachstranche | Blattspinatrisotto

*

Nougatparfait

Von Mittwoch 16. Januar bis Sonntag 20. Januar

Gratinierter Ziegenkäse | Obstravioli

*

Stiltoncremesuppe | Melone

*

Pulled Porc

oder

Steinbeißerfilet | Muschelsauce

*

Dunkle Schokoladenmousse | Bitterorangensauce

Von Mittwoch 23. Januar bis Sonntag 27. Januar

Antipasti

*

Minestrone

*

Saltimbocca al vino bianco

oder

Dorade | Ratatouille

*

Tiramisu

Von Mittwoch 30. Januar bis Sonntag 3. Februar

Blattsalate | Gebratene Speckstreifen

*

Tomatencremesuppe | Gin

*

Medaillons vom Schweinefilet | Pilzsauce

oder

Pochierter Lachs | Risotto

*

Tiramisu

Von Mittwoch 6. Februar bis Sonntag 10. Februar

Honigmelone & Serrano

*

Cremsuppe vom Hokaido | Öl

*

Geschmorte Entenkeule | Preiselbeeren

oder

Zanderfilet | Wirsing

*

Warmer Apfelkuchen

Von Mittwoch 13. Februar bis Sonntag 17. Februar

Feldsalat | Forellenmousse

*

Ochsenkraftbrühe | Maultasche

*

Schweinefilet | Kartoffel- Bohnengemüse
oder

Lachslasagne | Tomatensauce | Blattspinat

*

Pflaumenstrudel

Mandel – Panna cotta

Von Mittwoch 20. Februar bis Sonntag 24. Februar

Rucola | Serrano | Parmesancrunch

*

Reisnudelsuppe

*

Pulled Porc

oder

Gefüllte Paprika | Cous- cous & Lachs

*

Kokos Panna cotta | Ingwer & Mango

Von Mittwoch 27. Februar bis Sonntag 3. März

Ziegenkäse Panna cotta | Radicchio | Apfel

*

Hühnerbrühe

*

Maispoularde | Kürbisrisotto | Ingwer

oder

Gebratener Flußzander | Zucchini| Bandnudeln

*

Creme caramel | Banane

Von Mittwoch 6. März bis Sonntag 10. März

Kartoffelsalat | Räucherlachs

*

Lauchcremesuppe

*

Kalbsbratwurst | Linsen

oder

Zander | Sauerkraut

*

Warmer Kabinett pudding | Konfitüre

Von Mittwoch 13. März bis Sonntag 17. März

Rote Beete | Geräucherte Forelle

*

Tafelspitzbrühe

*

Maispoularde | Muuhre Jubbel

oder

Lachs | Safranrisotto

*

Griespudding

Von Mittwoch 20. März bis Sonntag 24. März

Linsensalat | Teriyaki vom Lamm

*

Hühnerbrühe

*

Rinderleber | Erbsenpüree

oder

Gebratener Flußzander | Zucchini| Bandnudeln

*

Creme caramel | Banane

Von Mittwoch 27. März. bis Sonntag 31. April

Melonensalat mit Körner | Parmaschinken

*

Champignoncremesuppe | Anissahne

*

Schweinefilet | Kartoffel – Wurzelgemüse
oder

Heilbutt

*

Hausgebackener Apfelstrudel

Vom Mittwoch 3. April bis Sonntag 7. April

Krokette von der Poularde | Kraut & Mayo

*

Hühnersuppe

*

Schweinefilet | Pilzravioli

oder

Dorade & Fenchel

*

Kokos – Panna cotta | Inwer & Mango

Änderungen vorbehalten