



Maschseefest Hannover

SPEISEN

Vorspeisen

- Tatar vom gebeizten und frischen Färöer Lachs, mit Dijonsenf und Wildkräutersalat
- Cremige Burrata mit Salsa Verde, Kirschtomatenkompott, Sauerteigcrostini und Jordan Olivenöl
- Carpaccio vom Angusbeef mit Trüffelvinaigrette, Parmesanflakes und marinierten Wildkräutern
- Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse mit Traubenchutney und marinierten Wildkräutern

Zwischengerichte

- Schaumsuppe von der Gartenerbse mit Parmesan, Brioche und Speck
- Steinbuttfilet mit Bouillabaisse, Petersilienwurzelpüree und Sommergemüse
- Gezupfte Barbarie Ente mit reduzierter Entenjus und marinierten Wildkräutern
- Tagliolini al Tartufo mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel.....

Hauptgänge

- Caesar Salad mit Knoblauch-Parmesandressing, knusprig gebackener Maispoularde und Grana Padano
- Zanderfilet Winzerin Art mit Champignonsauce, Riesling-Traubenkraut und gebratenen Kartoffeln
- Großes Lachstatar vom gebeizten und frischen Färöer Lachs, mit Dijonsenf-Dillsauce, gebratenen Kartoffeln und Wildkräutersalat
- Französische Maispoulardenbrust mit Trüffeljus, gebratenen Kartoffeln und Sommergemüse
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und kalt gerührten Preiselbeeren
- Geschmorte Irish Beef Ochsenbacke mit Dreierlei von der Petersilie
- Rumpsteak vom Ojo de Agua Beef, Café de Paris Butter, gebratenen Kartoffeln und marinierten Wildkräutern
- Tagliolini al Tartufo mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Trüffel
- Gegrillte BBQ-Aubergine mit Tomatenkompott, Salsa Verde, gebratenen Kartoffeln und Wildkräutern

Dessert

- Zweierlei Mousse von der Original Beans Schokolade mit Brombeermacaron.....
- Taittinger Rosé Champagnermousse mit regionalen Erdbeeren
- Zitrus-Mascarponecreme mit Lemon Curd, Limette und weißem Macadamiablondie
- Käseauswahl vom Affineur mit Backgeschwister Fruchtebrot und Feigensenf

Drei Gänge (2 Stunden) 59,00 / Vier Gänge (4 Stunden) 99,00