



Menüvorschläge Schloss Lütgenhof *September & Oktober*

Menü I

Mecklenburger Lauchkuchen
im Salatnest
mit Katenschinken

~

Pfifferlingsrahmsuppe

~

Rosa gebratenes Wiesenrind
Thymianbohnen
kleine geräucherte Kartoffeln

~

Espuma von Waldbrombeeren
€ 44,00

Menü II

Gebeizter Lachs mit Sauerrahm
im Crêpemantel
an herbstlichen Blattsalaten

~

Kürbisrahmsuppe mit
gerösteten Crôtons

~

Duett vom Wildschwein
Geschmortes im Rotwein
Rücken auf Selleriepüree
Haselnusspätzle

~

Schokoladenterrine
an Orangensalat
€ 46,00

Menü III

Marinierter Tafelspitz
mit Kürbisvinaigrette

~

Klare Suppe von Ostseefischen
mit Safran

~

Geschmorte Ente
auf Waldpilzratatouille
Kartoffelstrudel

~

Apfeltarte mit Vanilleschaum
Rumtopfparfait
€ 53,00



Menü IV

Duett von der Bauernente
Entenmousse im Muskatellergelee
Geräucherte Entenbrust mit Birnen
im Salatnest

~

Kalbschampagnersuppe mit kleinem Gemüse

~

Kabeljau
auf Oliven- Kartoffelpüree

~

Geeister Lütgenhofer Apfel

~

Crêpinette vom Reh
auf Preiselbeerglace
Rotkohlstrudel

~

Brillant Savarin
auf Feigen-Orangenragout

~

Topfenknödel
mit Zwetschgenröster
Rumsahne

3-Gang Menü € 46,00 pro Person

4-Gang Menü € 53,00 pro Person

5-Gang Menü € 61,00 pro Person

6-Gang Menü € 66,00 pro Person

7-Gang Menü € 78,00 pro Person