

Restaurant „Zur Kluse“

Taufe Laura Mustermann

Vorspeisen

Passierte Wildcremesuppe
mit rosa Linsen und Preiselbeersahne

Feldsalat mit Datteln im Speckmantel
mit Oliven-Balsamico-Vinaigrette und Brotcroutons

Hauptgang

Duo von grünen und gelben Tagliatelle
mit Rinderfiletstreifen und Waldpilzen

Gegrillte Scampispiße
auf herbstlichen Salaten in Honig-Dill-Vinaigrette
und Parmesanspänen, dazu Steinofen-Baguette

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelpüree

Zarter Wildschweinbraten
mit sautiertem Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

Gegrilltes Rumpsteak „Poivre Vert“
mit Pfeffersauce und einer Folienkartoffel mit Kräuterquark

Gebratenes Steinbeißerfilet
auf cremigem Champignon-Risotto, überzogen mit Tomaten-Buttersauce

Dessert

Geschichtete Zimt-Zwetschgen mit Tresterbrand
und Joghurt-Mascarponecreme (serviert im Einweckglas)