

Restaurant „Zur Kluse“

Kommunion Charlotta Mustermann

Suppe

Passierte Orangen-Möhrensuppe
mit Knusperpetersilie und Karottenstroh

Vorspeisen

Entenleber-Pastete
mit Cumberlandsauce an Feldsalat in Speck-Kartoffel-Dressing
dazu Steinofen-Baguette

oder

Nordischer Räucherlachs
mit Sahne-Meerrettich und buntem Salatsträußchen,
dazu Reibekuchen

oder

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum-Vinaigrette, dazu geröstetes Brot

Hauptgang

Bunter Salat der Saison in Sahne-Joghurt-Dressing
mit gebackenem Camembert und gefüllter Preiselbeerbirne,
dazu Steinofen-Baguette

oder

Saftiges Schweinefilet
im Speckmantel mit Rosmarinjus und geschwenkten Strauchbohnen,
dazu Rastkartoffeln

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Romanescogemüse, dazu Dauphine- und Herzoginkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes „Orangen-Mandarinen-Parfait“
auf Glühweinsauce, garniert mit Zimtsahne