

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)