

Reinfelder Karpfentafel- Menü

zum Empfang: Herbstcocktail

Küchengruß: „Schneckenspieß“ Buchweizencrepe mit mediterraner Karpfencreme
(beides im Menüpreis enthalten)

Vorspeise: Flammkuchen „Kalkgraben“ mit „anrökert Moderlieschen“ & Rauke

Hauptgang Nummer 1: Spiegelkarpfen „blau“ mit scharfen und Apfelsahnemeerrettich, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

Hauptgang Nummer 2: alter Klassiker: „Himmel auf Erden“ Tranchen vom Karpfenfilet mit Kartoffel- Sellerieschaum gratiniert, mit frischem Rosenkohl & Möhrchen in Curry-Joghurtcreme

Hauptgang Nummer 3: gebratenes Karpfenfilet mit Speckstreifen, frischen Pilzen der Saison, Ziegenfrischkäse-Honigdipp und, Kartoffelrösti

Dessert: Polentakarpfen auf Quinoa mit eingelegten Pflaumen und Vanillecrumble

- 1. Kleines Menü: Vorspeise & **ein** Hauptgang Ihrer Wahl € 24,00
- 2. Mittleres Menü: Vorspeise & **ein** Hauptgang Ihrer Wahl & Dessert € 28,00
- 3. Großes Menü : Vorspeise & **zwei** Hauptgänge Ihrer Wahl & Dessert € 38,00