



TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

Frühlingsmenü 1

Frühlingszwiebelsuppe mit Büsumer Krabben ^{B,G,I,L}

Geschmorter Kalbstafelspitz in Madeirajus mit Korianderkarotten, Selleriegemüse und
Serviettenknödel ^{A,C,G,I,L}

Honig-Ingwer-Eis und Teeparfait mit Dörripflaumenconfit ^{C,G,L}

€27,- pro Person

Frühlingsmenü 2

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kresse und Orangen ^{G,I,L}

Gebratene Maispouardenbrust in Morchelrahmsauce mit Brokkoli, Möhren, Kohlrabi und
Rosmarinkartoffeln ^{G,I,L}

Gebrannte Creme mit frischen Früchten ^{C,G}

€28,50 pro Person

Frühlingsmenü 3

Gebratene Wachtel auf einem Feldsalat in Süßweinsteinmarinade mit kandierten Walnüssen ^{H,L}

Pot au feu von Meeresfrüchten mit Safran ^{B,C,D,I,L}

Rinderfilet in Gewürzkruste, Rosa gebraten mit Portweinjus, Frühlingsgemüse und Kartoffel-
Sellerie-Püree ^{G,I,L}

Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanille-Birnen-Chutney ^{C,G}

€37,- pro Person

A-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,
G-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,
K-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere



TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

Frühlingsmenü 4

Hausgebeizter Gravedlachs mit Dill-Senf-Sauce und einem Salatbouquet ^D

Kartoffel-Sauerkraut-Suppe mit Blutwurstnocken ^{G,I,L}

Kalbsrücken, im Ganzen gebraten mit Kräuterjus, Möhren, Lauch, Kohlrabi und

Kartoffelgratin ^{A,G,I,L}

Marzipaneisparfait auf Ananas-Minze-Salat mit Pistazienpesto ^{C,G,H}

€41,50 pro Person

Frühlingsmenü 5

Hummersuppe mit Calvados und Kerbelsahne ^{B,D,G,I,L}

Steinbuttfilet in Kartoffel-Meerrettichkruste auf Zuckerschoten mit Champagnersauce ^{D,G,I,L}

Wildschweinrücken, Rosa gebraten in Ahornsirupjus mit Rotweinschalotten, Brokkoli und

Gnocchi ^{A,C,G,I,L}

Variation von Valrhona-Schokolade mit Zitrusfrüchten ^{A,C,G,H}

€51,- pro Person

Frühlingsmenü 6

Perlhuhnconsommé mit grünem Spargel und Madeira ^{C,I,L}

Hummerrisotto mit Seezungenstreifen und gebratenem Fenchel ^{B,D,G,I,L}

Lammkarree in orientalischer Würzjus mit Bohnen, bunten Linsen und Polenta ^{A,C,F,G,I,J,K,L}

Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig mit Orangensenf ^{A,C,G}

Mohnmousse mit eingelegter Cassisfelge ^{G,L}

Jan_2017_thj

€59,- pro Person

A-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,
G-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,
K-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere