



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

Sommermenü 1

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Mandel-Creme-Fraîche ^{G,H}

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule vom Hauskaninchen mit Korianderjus,
Sommergemüse und Graupenrisotto ^{A,G,I,L}

Rhabarber-Orangengrütze mit Mascarpone mousse ^{C,G}

€28,50 pro Person

Sommermenü 2

Zuckerschotensuppe mit Flusskrebsschwänzen ^{B,G,I,L}

Geschmorte Lammhinterhaxe in Balsamicojus mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin ^{A,G,I,L}

Holunderblüteneis mit marinierten Heidelbeeren ^{G,L}

€29,50 pro Person

Sommermenü 3

Matjestatar auf Pumpernickel mit einem Sommersalat ^{A,D,G,I,L}

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

Rehnüsschen, Rosa gebraten in Kirsch-Pfeffer-Jus mit frischen Pilzen,

Kohlrabi, Lauchzwiebeln und Rosmarinkartoffeln ^{I,L}

Kandierte Aprikosen mit Sauerrahmeis ^{C,G}

€38,50 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

Sommermenü 4

Gewürzlachs auf zweierlei Spargelsaucen mit Spargelspitzen und einem Gartenkräutersalat ^{D,G,J}

Klare Tomatensuppe mit Quarknocken und Basilikum ^{C,G,I,L}

Spanferkelrücken in Kreuzkümmeljus mit Rahmkohlrabi,

Lauchzwiebeln, Fingermöhren und Schupfnudeln ^{A,C,G,I,J,L}

Limonen-Joghurt-Terrine mit frischen Erdbeeren ^G

€39,50 pro Person

Sommermenü 5

Brunnenkressesuppe mit sautierter Sankt-Jakobs-Muschel ^{D,G,I,L,N}

Gegrilltes Seeteufelmedaillon auf Tomaten mit Estragon in Safranbutter ^{D,G,I,L}

Entenbrust, Rosa gebraten in Lavendeljus auf jungem Spitzkohl mit Risolée kartoffeln ^{I,L}

Waldmeister-Eisparfait im Baumkuchenmantel mit Himbeeren ^{A,C,G}

€44,- pro Person

Sommermenü 6

Ziegenfrischkäseterrine im Salatkranz mit gebratenem Rotbarbenfilet ^{D,G}

Frikassee von Hummer und Sankt-Jakobs-Muscheln auf Bandnudeln

mit Krustentierschaum ^{A,B,C,D,G,I,L,N}

Mangosorbet mit Champagner ^L

Kalbsfilet im Körnermantel mit Stangenspargel in Sauerampferbutter,

Sauce Hollondaise und Kartoffeln ^{C,G,J,K,L}

Geeistes Erdbeersüppchen mit Caipirinhasorbet ^L

€66,- pro Person