

Von Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr ist unser **a la carte Restaurant** geöffnet!

Das „**Menü am See**“ und ein ausgewähltes **a la carte Angebot** in unserem neu gestalteten Restaurant mit Seeblick, im Sommer auch mit separierter Sonnenterrasse.

Wählen Sie Ihr ganz persönliches 3 oder 4 – Gang Menü und Ihren Hauptgang aus unserem wöchentlich wechselnden Angebot aus.

Das „**Menü am See**“ beinhaltet grundsätzlich eine Suppe, ein Hauptgang zur Wahl, und ein Dessert. Nach persönlichem Gusto haben Sie die Möglichkeit das Menü durch eine Vorspeise zu erweitern.

Genießen Sie unser Angebot mit traumhaftem Seeblick als 3- Gang Menü zu 18,50 € pro Person oder als erweitertes Menü mit Vorspeise zu 21,00 € pro Person.

(Dieses Angebot zählt bis 15 Personen.)

Oder wählen Sie aus unserem **a la carte Angebot**.

Saisonale und regionale Spezialitäten, modern und zeitgemäß interpretiert, und frisch vor Ihren Augen in unserer **offenen und einsehbaren Showküche** zubereitet.

Um Reservierung wird gebeten.

Unser aktuelles „Menu am See“ finden Sie unter:

www.krickenbecker-see.de

Von Mittwoch 19. September bis Sonntag 23. September

Hausgebeizter Sesamlachs | Dill & Honig

*

Beef Tea

*

Schweinefilet | Pilzrahmsauce
oder

Edelfischroulade | Blattspinat

*

Nougatparfait

Von Mittwoch 26. September bis Sonntag 30. September

Marinierte Flußkrebse | Fenchel

*

Kartoffel – Lauchcreme

*

Pouardenbrust | Trüffel- Selleriepurée
oder

Zanderfilet | Dicke Bohnen

*

Rote Grütze | Vanilleparfait

Von Mittwoch 03. Oktober bis Sonntag 07. Oktober

Räucherlachsterrine | Algensalat

*

Champignoncreme | Anis

*

Tafelspitz | Merrettichsauce
oder

Doradenfilet | Lauchgemüse

*

Cheesecake

Von Mittwoch 10 Oktober bis Sonntag 14. Oktober

Blattsalate | Gebratene Speckstreifen

*

Tomatencremesuppe | Gin

*

Maispoulardenbrust | Paprika & Sherry
oder

Pochierter Lachs | Risotto

*

Tiramisu

Von Mittwoch 17. Oktober bis Sonntag 21. Oktober

Honigmelone & Serrano

*

Cremesuppe vom Hokaido | Öl

*

Geschmorte Entenkeule | Preiselbeeren
oder

Zanderfilet | Wirsing

*

Warmer Apfelkuchen

Von Mittwoch 24. Oktober bis Sonntag 28. Oktober

Glasnudelsalat | Teriyaki vom Rind | Avocadocreme

*

Kokos – Möhren – Suppe

*

Gebratene Rinderleber | Kirschen & Zwiebeln |
oder

Zanderfilet | Erbsenpüree

*

Weißer Schokolade | Nougat & Anis

Von Mittwoch 31 Oktober bis Sonntag 04. November

Rucola | Serrano | Parmesancrunch

*

Reisnudelsuppe | Ente

*

Pulled Porc

oder

Gefüllte Paprika | Cous- cous & Lachs

*

Kokos Panna cotta | Ingwer & Mango

Von Mittwoch 07. November bis Sonntag 11. November

Salat | Birne | Lebermousse

*

Hokaido Cremesuppe | Kürbiskernöl

*

Gänseklein , süß- sauer

oder

Fischfilet | Bacon

*

Bratapfel

Von Mittwoch 14. November bis Sonntag 18. November

Warmer Lachsbrioche | Kräutermayonaise | Salat

*

Orangen- Möhrensuppe | Ingwer

*

Rindermedaillons | Pfeffersauce
oder

Edelfischroulade | Safransauce

*

Rahmapfelkuchen | Vanilleparfait

Von Mittwoch 21. November bis Sonntag 25. November

Rote Beete | Geräucherte Forelle

*

Kürbiscreme

*

Maispoularde | Muuhre Jubbel

*

Lachslasagne | Mangold

*

Warmer Obstsalat | Biskuit

Von Mittwoch 28. November bis Sonntag 02. Dezember

Salat | Brezelcroutons | würziger Käse

*

Ochsenkraftbrühe | Flädle

*

Schweinepfeffer | Kraut
oder

Gratiniertes Zanderfilet | Wirsing

*

Apfelstrudel

Von Mittwoch 05. Dezember bis Sonntag 09. Dezember

Wildpastete | Sellerie | Beeren

*

Waldpilzcremesuppe

*

Wildgulasch

oder

Heilbutt | Kartoffel- Boullabaise

*

Gebackener Käsekuchen

Vom Mittwoch 12. Dezember bis Sonntag 16. Dezember

Krokette von der Poularde | Kraut & Mayo

*

Hühnersuppe | Pak Choi

*

Schweinefilet | Pilzravioli

oder

Dorade & Fenchel

*

Kokos – Panna cotta | Inwer & Mango

Änderungen vorbehalten