



# Menuevorschläge

## Herbst 2020

Sie können sich das Menue gerne nach Ihrer Wahl und Ihren Wünschen zusammenstellen. Wir bitten Sie, sich dennoch für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Ihre Sonderwünsche berücksichtigen wir gerne im Vorfeld.

---

### Herbstmenue I

Preis / €

---

Tatar vom Lachs mit Avocado, herbstlichen Salat und Sauerrahm-Meerrettichcreme

58,00

\*\*

Glacierte Kalbshaxe mit geschmorten Spitzkohl und Schupfnudeln

\*\*

Nougateis in Zwetschgensuppe mit Cashewnusscrumble

---

### Herbstmenue II

Preis / €

---

Salatkreation mit Parmaschinken, Ziegenfrischkäse-Strudel und gebratenen Feigen

82,00

\*\*

Kürbissuppe mit Ingwersahne und Kernöl

\*\*

Rosa gebratenes Schulterfilet vom Rind in Pfefferjus mit Röstgemüse und Kartoffelgratin

\*\*

Schokoladenknusperriegel mit Toncabohnensabayone und Birnensorbet



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Herbst 2020

---

## Fischmenue

Preis / €

---

Leicht gebratener Heilbutt unter der Olivenkruste mit warmen getrockneten  
Tomaten und Endiviensalat

87,00

\*\*

Hummercremesuppe

\*\*

Geschmorter Seeteufel im Safran-Ingwerfond, Pak Choi und Reis-Erdnussgallette

\*\*

Delice von Mango und Valrhona- Schokolade mit Vanilleeis

---

## Chefmenue I

Preis / €

---

Pochierter Kabeljau im lauwarmen Kartoffel- Meerrettichfond mit herbstlichen Salat

89,00

\*\*

Gebratene Gamba mit Mini-Ravioli, Pak Choi und Curry-Ingwer-Öl

\*\*

Campani-Orangen Sorbetto

\*\*

Knusprig gebratene Barbarie-Ente mit Rotkraut, Preiselbeeren und Brezenknödel

\*\*

Topfenbaisercrème mit Bananen-Apfelkompott und Vanilleeis



# wasserschloss

Inzlingen

Menuevorschlaege – Herbst 2020

---

## Chefmenue II

Preis / €

---

Gänseleberterrine in Granny-Smith-Portweinfond mit Endiviensalat

92,00

\*\*

Gebratenes Seeteufelmedaillon mit Thaicurry und Gemüsejulienne

\*\*

Zweierlei vom Rind, Geschmortes Kalbsbäckle und Roastbeef mit Rosenkohlgemüse  
und Kartoffelgnocchi

\*\*

Ziegenkäse mit Honig oder Grapefruitsorbetto

\*\*

Ananas in Chilli Vanille mariniert mit warmen Matchatee-Cake

---

## Menü Gastronomique

Preis / €

---

Pikant mariniertes Kalbstatar auf Kichererbsensocca und Endiviensalat

104,00

\*\*

Gebratenes Seezungenfilet auf Mascarponeravioli mit frischen Pilzen / ab November  
mit frischen Trüffel

\*\*

Maine Hummer in eigener Sauce mit Tahiti-Vanille, glacierten Birnen und gebackenem Salbei

\*\*

Variation vom Reh (Medaillon, Pfeffer und Rücken) mit Trauben, Pilzen und Schupfnudeln

\*\*

Passionsfruchtsorbet mit Estragon

\*\*

Salzkaramelparfait auf Fruchtsalat mit Schokoladencrumble