



NIEMEYERS ROMANTIK POSTHOTEL

Seit 1877

## BEISPIEL-MENÜKARTE ZUM VORGESCHMACK AUF UNSERE KÜCHENPARTYS

### WEINVORSCHLÄGE:

2014 RIESLING

Weingut Wegeler V.D.P., Mosel, trocken

2015 SPÄTBURGUNDER

Weingut Burggarten, Heppingen, Ahr, trocken

### DIGESTIF-EMPFEHLUNGEN:

Obstler | Grappa | Averna | Malteser



### AMUSE BOUCHE UND VORSPEISENAUSWAHL VOM KÜCHENPASS

Terrine von gebeizter Lachsforelle mit Meerrettich und gelber Karotte  
Carpaccio vom Faröer Lachs mit Forellenkaviar und Beurre Blanc  
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Mangokompott | Gegrillte Scampi auf  
Fenchelsalat | Gebackene Kalbsbäckchen mit Steckrübenpüree  
Gebratene Wachtelbrust auf Beluga-Linsen | Asiatischer Garnelen-  
Meeres-Spargelsalat | Jacobsmuscheln auf süß-saurem Kürbis  
„Vitello Tonnato“ vom Kalbsrücken | Sylter Austern mit  
Schnittlauchbrot

### „FRISCH VOM HERD“

Pot au feu vom Maine Hummer mit Ravioli  
Medaillon und kleinem Gemüse

\*

Kabeljaurücken auf der Haut gebraten mit Orangensoße  
Rote-Bete-Risotto und Schwarzwurzeln

\*

Gebratene Entenleber mit grünem Spargel  
und Petersilienwurzelpüree

\*

U.S. Prime Beef mit Pfifferlingen, Wirsinggemüse  
und Thymiankartoffeln

\*

Heideente „kross & durchgebraten“  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

### AUS DER PÂTISSERIE

Crumble von Mascarponecreme mit Beerenfrüchtekompott  
Vanille-Crème-Brûlée mit Zitrusfrüchtekompott  
Mousse au chocolate mit Vanillesoße | Apfel-Tarte-Tatin mit  
Karamellsoße | knuspriger Haselnuss-Schichtkuchen | Käseauswahl  
mit Fruchtebrot | Auswahl an Eis und Sorbet