



Die Gastronomie
im Übersee-Club

Saisonale Menüs
März & April 2019

Menü „Premium“

*Roulade vom Schwarzfederhuhn
mit Quitten - Chutney, Pinienkernen und Friséesalat*

*Tomatenconsommé
mit Saibling und Kräutern*

*Ravioli, gefüllt mit Frischkäse,
auf Rahmspinat und Trüffelschaum*

Apfelsorbet

*Gebratener Heilbutt auf Mangold,
Pomelo, Noilly Prat Sauce und Teigtasche*

*Mousse von der Weißen Schokolade,
Zitrusfrüchte und Eis*

€ 115,00 als 6 - Gang - Menü
€ 105,00 als 5 - Gang - Menü ohne Zwischengang
€ 90,00 als 4 - Gang - Menü ohne Zwischengang und Sorbet



Die Gastronomie
im Übersee-Club

Menü „Welt“

*Tiradito von der Gelbschwanzmakrele,
gepickelte Schalotten, Bete und Atsina Kresse*

*Französische Zwiebelsuppe
mit Gruyère und Kräutern*

*Gebratener Lammrücken mit Raz el Hanout,
Rotweinjus, mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin*

Mille feuille von der Ananas

*€ 90,00 als 4 - Gang - Menü
€ 70,00 Euro als 3 - Gang - Menü ohne Suppe*



Die Gastronomie
im Übersee-Club

Menü „Land“

*„Frühlingsboten“ Gemüse - Wildkräutersalat
mit Pinienkernen und Balsamico Dressing*

*Gemüsebouillon mit Croûtons
und Schnittlauch*

*Gebratene Brust vom Landhuhn
auf Kräuter - Risotto, Jus und grünem Spargel*

*Mandeltarte mit Walnusseis
und Atsina Kresse*

*€ 68,00 als 4 - Gang - Menü
€ 55,00 als 3 - Gang - Menü ohne Salat*



Die Gastronomie
im Übersee-Club

Menü „Frühling“

*Erbsenschaumsuppe
mit mariniertem Flusskrebsschwänzen und Minze*

*Risotto mit Frühlingsgemüse
und frisch gehobeltem Parmesan*

*Zitrusfruchtparfait, Schokoladencrumble
und Mango Coulis*

€ 49,00