

Dahlem

Menü 1

Suppe der Saison auf Anfrage oder feiner Wildkräutersalat

Rosa gebratener Milchkalbsrücken an feiner Steinpilzrahmsauce , Sauce Bernaise, dazu marktfrisches tourniertes Gemüse aus der Region mit grünem Spargel und französischen Kartöffelchen in der Schale

> Crème brûlée mit einer Kugel Schokoladeneis und Minzzweig

> > Preis pro Person 3 Gang 62,0 (ab 15 Personen)

Menü 2

Suppe der Saison auf Anfrage oder feiner Wildkräutersalat

Rosa gebratene Tournedos vom Black Angus Rinderfilet, hausgemachte Sauce Bernaise, dazu marktfrisches tourniertes Gemüse aus der Region mit grünem Spargel und französischen Kartöffelchen in der Schale

Österreichischer Kaiserschmarren mit Rosinen, Mandelsplittern und Zwetschkenröstern

Preis pro Person 3 Gang 72,0 (ab 15 Personen)



Menü 3

Suppe der Saison auf Anfrage oder feiner Wildkräutersalat

Aus dem Ofen frisch tranchiert Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind
mit Sauce Bernaise, Cognac Pfeffer Sauce,
dazu marktfrisches tourniertes Gemüse
aus der Region mit grünem Spargel
und französische Kartöffelchen in der Schale

Bourbon-Vanilleeis mit Kirschen und Himbeeren, Tupfer Sahne und Minzzweig

> Preis pro Person 3 Gang 68,0 (ab 15 Personen)

Unser Fischmenü

Suppe der Saison auf Anfrage oder feiner Wildkräutersalat

Frisches Havelzanderfilet, oder Norwegisches Fjordlachsfilet an feiner Zitronenbutter mit tourniertem Gemüse

Mangosorbet mit frischem Obst

und handgeschälten Bio-Kartoffeln

Preis pro Person 3 Gang 65,0 (ab 15 Personen)