



SPIEGELSAAL
in Clärchens Ballhaus

MENÜS UND BUFFETS
HERBST / WINTER



SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

Menüs Herbst/Winter

Menü 1

WEIHNACHTEN

Rote Bete Cremesüppchen
mit jungem Ingwer und Basilikumkresse

* * *

Brust und Keule von der Bauernente aus dem Ofen in
eigener Sauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

* * *

Vegetarische Alternative:

Schwarzwurzelrisotto mit gerösteten Pinienkernen
und gebratenem Seitan auf confierten Datteltomaten

* * *

Bratapfel-Brombeer-Crumble
mit Mandelkrokant-Eis

*

pro Person 48 Euro

Menü 2

KRÄUTERFERKEL

Petersilienwurzelsuppe mit Graubrot-Croûtons

* * *

Riesengarnele (Wildfang)
auf weißem Radicchio-Avocado-Salat und French Dressing

* * *

Filet vom Saalower Kräuterferkel
an Morchelrahm mit Vichy-Karotten
und Buchweizenblini

* * *

Weißes Mousse au Chocolat Valrhona
mit Cassis-Feige

*

pro Person

Drei-Gang-Menü 38 Euro

Vier-Gang-Menü 45 Euro

Menü 3

KALBSFILET

Jakobsmuscheln
auf gegrilltem Kürbis mit Auberginenkaviar

* * *

Maronencremesuppe mit Bündner Fleisch

* * *

Medaillons vom Kalbsfilet an Marsala-Glacé
mit glasiertem Marktgemüse und Pommes Macaire

* * *

Soufflé von Edelschokolade
mit flüssigem Kern und Gewürzbirne

*

pro Person

Drei-Gang-Menü 44 Euro

Vier-Gang-Menü 52 Euro



SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

Menüs Herbst/Winter

Menü 4
LAMM

Blumenkohlcremesuppe mit Flusskrebssen

* * *

Im Wiesenheu gegarte Keule vom Ruppiner Lamm
mit geminzter Rotweinjus, Schnippelbohnen
und La-Ratte-Kartoffeln

* * *

Himbeercrumble mit Vanilleeis

*

pro Person 45 Euro

Menü 5
SEETEUFEL

Hausgeräucherte Flugentenbrust im Pfeffermantel
auf Winterendivie und Feigenvinaigrette

* * *

Rôtie von der Lotte (Seeteufel)
in Noilly Prat Nage mit

Confit vom gegrillten Pimento und Spinatrisotto

* * *

Hausgemachtes Pralinen-Parfait
mit marinierten Himbeeren und Orangeneis

*

pro Person 45 Euro

Menü 6
BLACK ANGUS

Cremsuppe von gelber Bete
mit Saiblingskaviar

* * *

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
und Rote-Bete-Nage mit Salat von Belugalinsen

* * *

Rinderfilet vom Black Angus in Maronenjus
mit Kräuterseitlingen und Pommes Macaire

* * *

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
und Slibowitz-Zwetschge

*

pro Person

Drei-Gang-Menü 44 Euro

Vier-Gang-Menü 52 Euro

Menü 7
LANDHUHN

Terrine vom Ziegenfrischkäse
im Gewürzbiskuitmantel
auf rotem Johannisbeerchutney

* * *

Paderborner Landhuhn aus dem Ofen
auf Caponata Siciliana und Rosmarinkartoffeln

* * *

Topfensoufflé mit Brombeerkompott

*

pro Person 39 Euro



SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

Buffets Herbst/Winter

Buffet 1

ZANDER & SCHÄUFLE

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing

Hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat

Luftgetrockneter Landschinken
und italienische Salami

Herbstliche Pflücksalate mit zweierlei Dressing

Spreewaldgurken und geräucherte Edelfische

Salat von Flusskrebse mit Dijonsenf-Dressing

Hausgemachte Bouletten mit Senf

* * *

HAUPTSPEISEN

Königsberger Klopse mit Roter Bete und Kartoffeln

Hausgemachte Gnocchi mit Babyspinat,
Pimientos und Ziegenkäse

Kross gebratener Havelzander mit Kirschtomaten
und Schmorgurken sowie Butterreis

Schäuflebraten in Kümmeljus mit Sauerkraut

* * *

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat Valrhona mit Zitrusfrüchten

*

pro Person 42 Euro

Buffet 2

KALB & WOLFSBARSCH

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine
in toskanischem Olivenöl

Italienische Fenchel-Salami und Landschinken

Herbstliche Blattsalate mit zweierlei Dressing

Ziegenkäse mit Aprikosen-Chutney

* * *

HAUPTSPEISEN

Ragout von Waldpilzen in Schnittlauchrahm
mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Kalbsbraten auf Schwarzwurzelragout
mit Semmelknödel

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Lauchgemüse und Butterreis

* * *

DESSERTS

Topfenstrudel à la Ballhaus

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat Valrhona

*

pro Person 45 Euro



SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

Buffets Herbst/Winter

Buffet 3

SEETEUFEL & LANDENTE

VORSPEISEN

Schwarzwurzelsuppe mit Kräutercroûtons

Mesclunssalat mit zweierlei Dressing

Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Tartare

Geräucherte Edelfische mit verschiedenen Saucen

Wurst-, Braten- und Käsespezialitäten

* * *

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca vom Seeteufel auf Babyspinat

Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Auberginen in Tomatensugo

Brust und Keule von der Brandenburger Landente
in eigener Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Mediterrane Gemüselasagne mit dreierlei Käse

* * *

DESSERTS

Crème Brûlée

Apfelcrumble mit Karamellsauce

*

pro Person 47 Euro