



SPIEGELSAAL  
*in Clärchens Ballhaus*

---

MENÜS UND BUFFETS  
FRÜHLING / SOMMER

---



---

# SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

---

Menüs Frühling / Sommer

---

Menü 1

## SCHWARZFEDERHUHN

Geeistes Süsschen von der Landgurke mit Flusskrebsschwänzen

\* \* \*

Das Beste vom Schwarzfederhuhn mit Schattenmorellen-Balsamico-Jus,  
glasierten Pastinaken und Buchweizenblini

\* \* \*

Topfensoufflé auf Blaubeerkompott

\*

pro Person 40 Euro

---

Menü 2

## LOUP DE MER

Flugentenbrust aus dem Buchenrauch auf Salat von Wassermelone  
und sautiertem grünen Spargel

\* \* \*

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer  
auf halbgetrockneten Tomaten und Parmigiana di Melanzane

\* \* \*

Profiterole au Chocolat mit Schlagobers und Vanilleeis

\*

pro Person 44 Euro

---

Menü 3

## ENTENBRUST

Grüne Erbsensuppe mit frischer Minze

\* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust mit Zitronen-Verbenen-Sauce,  
Kartoffel-Sesam-Plätzchen und gegrilltem Frühlingslauch

\* \* \*

Weißer Mousse au Chocolat mit Himbeermark

\*

pro Person 38 Euro



---

# SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

---

Menüs Frühling / Sommer

---

Menü 4

## WEIDELAMM

Kopfsalat mit Akazienhonig-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen

\* \* \*

Rosa gebratenes Weidelammnüsschen mit Lavendel-Zitronenkruste  
auf roter Zwiebelglacé mit Ofenfenchel und Kräuerpolenta

\* \* \*

Crumble vom Rhabarber mit Joghurteis

\*

pro Person 44 Euro

---

Menü 5

## ENTRECÔTE

Gebackene Mini- Calamari auf Salat von Strauchtomaten  
und Landgurken in Zitronen-Vinaigrette

\* \* \*

Entrecôte vom Milchkalb in Spitzmorcheljus auf Sellerie-Kartoffel-Stampf  
mit glasiertem Junglauch und Fingermöhrchen

\* \* \*

Mascarpone-Mousse in Valrhona-Pralinen-Schaum

\*

pro Person 42 Euro

---

Menü 6

## ANGUSRIND

Mediterranes Röstgemüse  
mit gegrilltem Halloumikäse und Minzpesto

\* \* \*

Filet vom Black Angus Rind auf Portweinglacé  
mit sautiertem Pflückmangold und Kartoffelgratin

\* \* \*

Crème Brûlée mit Mangosalat

\*

pro Person 46 Euro



---

# SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

---

Buffets Frühling / Sommer

---

Buffet 1

## SALTIMBOCCA & DORADE

### VORSPEISEN

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln

Taleggio mit Limoncello-Marmelade

Gegrillte Paprika, Zucchini und Aubergine  
in toskanischem Olivenöl,  
Italienische Salami und Landschinken

Büffel-Mozzarella mit marinierten  
Kirschtomaten und Basilikum

Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing

\* \* \*

### HAUPTSPEISEN

Saltimbocca alla Romana  
auf Blattspinat mit getrockneten Birnen,  
Gorgonzola und Rosmarin-Ofenkartoffeln

Filet von der Dorade  
auf geschmortem Fenchelgemüse und Basmatireis

Hausgemachte Gnocchi  
in feiner Zitronenbutter mit grünem Spargel

\* \* \*

### DESSERTS

Panna Cotta mit Cassismark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Marinierte Erdbeeren  
aus Werder mit Schlagsahne

\*

pro Person 42 Euro

---

Buffet 2

## MAISPOULARDE & ZANDER

### VORSPEISEN

Roastbeef mit Zitronenremoulade

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich

Terrine vom Ziegenfrischkäse  
mit Johannisbeer-Chutney

Gurkensalat mit Borretsch

Auswahl von verschiedenen Blattsalaten  
mit zweierlei Dressing

\* \* \*

### HAUPTSPEISEN

Maispoularde auf Ofengemüse  
mit Petersilienkartoffeln

Filet vom Zander  
auf Baby-Blatt-Spinat mit Basmatireis

Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Auberginen  
in Tomatensugo

\* \* \*

### DESSERTS

Grießflammerie mit Erdbeeren aus Werder

Mousse au Chocolat Valrhona

Kirschcrumble

\*

pro Person 44 Euro



---

# SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

---

Buffets Frühling / Sommer

—  
Buffet 3

## BLACK ANGUS & LOUP DE MER

### VORSPEISEN

Salat vom Oktopus mit Kapern und Fenchel

Gegrillte Paprika, Zucchini und  
Aubergine in Olivenöl, Italienische Salami,  
Schinken und grüne Oliven

Fenchelsalat mit Birne und Pecorino

Sommerliche Blattsalate  
mit verschiedenen Dressings

\* \* \*

### HAUPTSPEISEN

Gebratene Tournedos vom Black Angus  
mit grünen Bohnen und  
toskanischen Ofenkartoffeln

Filet vom Loup de Mer  
auf Staudensellerie-Frühlingslauch und Safranreis

Hausgemachte Gnocchi  
mit sonnengetrockneten Tomaten und  
gehobeltem Parmesan

\* \* \*

### DESSERTS

Mousse au Chocolat Valrhona

Rote Grütze mit Vanillesauce

Crème Brûlée

\*

pro Person 46 Euro