



SPIEGELSAAL
in Clärchens Ballhaus

MENÜS UND BUFFETS
FRÜHLING / SOMMER



SPIEGELSAAL

in Clärchens Ballhaus

Menüs Frühling / Sommer

Menü 1

SCHWARZFEDERHUHN

Geeistes Süppchen 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