

# Apero

## Canapées 4,5 cm rund

- Geräucherter Lachs mit Safranbutter
- Walnuss Ricotta mit luftgetrocknetem Schinken
- Rindertatar – würzig abgeschmeckt
- Robiola Käse mit Salbei – Kirsch – Marmelade
- Ziegenfrischkäse mit Datteln
- Lauwarme Entenbrust auf Apfel – Sellerie Salat
- Geräucherte Forelle mit Preiselbeer – Meerrettich – Sahne
- Garnele mit Wasabi Avocado Creme

*3 Teile pro Person 8,50 €*

*5 Teile pro Person 12,50 €*

## Flammkuchen frisch aus dem Ofen 36 cm x 30 cm

- Zwiebel Lauch und dreierlei Käse
- Zwiebel Lauch Käse und Speck
- Zwiebel Lauch Käse und geräucherter Lachs
- Wirsing , Speck und Bergkäse

*1 geschnittener Flammkuchen 9,50 €*



## *Salat „Parmigiano“*

Blattsalate in Balsamico – Essig mit gehobeltem Parmesan  
Schinkenstreifen, Tomaten und gerösteten Nüssen

12,00 €

## *Eurener Lauchcrèmesuppe*

7,80 €

## *Filetteller „Eurener Hof“*

Medaillons vom Kalb, Schwein und Rind  
gebratene Pilze der Saison in Schnittlauchrahmsauce  
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

27,50 €

## *Dessert Auslese*

kleine Crème Brûlée, Erdbeer – Ingwer Sorbet auf Beeren Potpourri  
lauwarmes Schokoladentörtchen

11,00 €

2

*Warm geräucherter Isigny Lachs*

mit Salat Fantasia, Blattsalatspitzen mit Kerbel, Minze , Erdbeeren  
Mangostreifen, Trüffel und Vanille-Öl

16,50 €

*Weißes Tomatensüppchen*

mit Ravioli von Mozzarella und Basilikum

10,00 €

*Involtini vom Kalb*

mit Parmaschinken und Salbei  
Schmorsauce, Auberginen Paprika Zucchini Tomaten Gratin  
Kartoffel Gnocchi mit Ziegenkäsefüllung

28,50 €

*Himbeer Panna Cotta*

rotes Beerenpotpourri, Pistazieneiscreme

9,00 €



3

### *Möhren Ingwersüppchen*

mit Spieß von Knuspergarnelen auf Couscous Salat

14,50 €

### *Schmale Bandnudeln*

mit geschmortem Kaninchen in Weißwein  
Shiitake Pilze und dicke Bohnenkerne

15,00 €

### *Lammcarrée unter der Kräuterkruste*

gepfeffertes Barolojus mit Gemüse und Kartoffeln aus dem Backofen

36,00 €

### *Schokoladen Knusper-Schnitte*

mit Vanille-Birnen Ragout und weißem Mokka Eis

10,00 €

4

## *Törtchen vom geräucherten Lachs*

auf Kartoffelpuffer mit Crème fraîche

16,50 €

## *Festtagssuppe*

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüserauten

8,80 €

## *Gefüllte Kalbsbrust mit Schmorsauce*

feines Gemüse von Erbsen - Möhren und Blumenkohl

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

24,50 €

## *Eistorte „Nussknacker“*

mit warmer Schokoladen Caramelsauce

9,00 €



## *Hummercocktail*

Spitzen von grünem Spargel, Orangenfilets und Cocktailsauce  
Kopfsalat und Toastbrot

29,90 €

## *Safransüppchen*

mit Miesmuscheln

12,50 €

## *Pochiertes Kabeljau Filet*

mit Pilzen ins Schnittlauchrahmsauce  
Kartoffelpüree und Spinat

29,00 €

## *Variation von Sorbets*

Maracuja-, Erdbeer- Ingwer- und Himbeersorbet

9,90 €



## *Gratinierter Ziegenkäse*

mit Waldhonig überbackener Ziegenkäse  
Gartensalat in Apfelessig mit Rapsöl, gebratener Speck

12,50 €

## *Süppchen vom Hokkaido Kürbis*

mit gepoppten Kürbiskerne

8,80 €

## *Supreme vom Schwarzfußhuhn*

auf Risotto von Waldpilzen mit wildem Brokkoli  
Estragonjus

24,50 €

## *Warmer Grießknödel*

auf Aprikosen Röster  
mit Vanilleeis

9,00 €



## *Carpaccio vom Oktopus*

mit Vinaigrette von der Limone  
Tomaten, Spinatsalat mit Frisée

14,00 €

## *Süppchen vom Knollensellerie*

8,00 €

## *Rinderfiletsteak*

mit Pfefferrahmsauce nach altem Hausrezept  
Grilltomate auf Spinat  
Speckbohnenbündchen und Herzoginkartoffeln

34,00 €

## *Crème Brûlée*

Karamellisierte Vanillecreme

8,80 €





8

## *Scheiben von der Rote Bete*

Mit Preiselbeeren und Meerrettich  
Blattsalat in altem Balsamico Essig  
geröstete Chili Nüsse

12,00 €

## *Lachsforelle – sanft gegart –*

auf Erbsen in Räucherfond  
pochiertes Hühnerei und Morchelrahmsauce

19,50 €

## *Medaillons*

vom heimischen Hirsch und Reh  
Wacholderrahmsauce, gebratene Pilze, Butter Spätzle  
Dunstapfel mit Preiselbeeren und rahmigem Spitzkohlgemüse

38,00 €

## *Himbeere in Joghurt mit Cornflakes*

in weißer Schokolade, Milcheis

9,50 €



*Kalbsterrine „ Haus Klosterberg“*

Feigen-Portweinmarmelade

14,00 €

*½ kleine Bauernente aus Frankreich*

frisch aus dem Ofen mit Bratensauce, Rotkraut und kleinem  
Kartoffelkloß

21,00 €

*Alt Wiener Apfelstrudel*

mit Vanillesauce und Walnusseiscreme

9,00 €



## *„ Vitello Tonnato“*

Pochiertes Kalbsfleisch in Scheiben geschnitten  
Thunfischsauce, Parmesanspäne und Kapern

14,80 €

## *Tagliatelle mit gebratenen Scampi*

Geschmolzenen Tomaten, Weißweinessig und Walnüssen

16,50 €

## *Zweierlei vom Rind*

geschmortes Bäckchen und Roastbeef 12 Stunden gegart  
gebraten Pilze, Rotwein Reduktion  
Kartoffelplätzchen und Speckbohnenbündchen

34,00 €

## *Crêpe Suzette*

mit Grand Manier, Orangensauce und Vanilleeis

9,00 €

11

## *Seezungenröllchen „Normandie“*

mit Garnelen und Champignons  
Miesmuschel in einer Weißweinsauce mit Dill

22,00 €

## *Gebratenes Kalbsbries*

auf Lauchgemüse, Morchelrahmsauce

18,50 €

## *Kalbrückenbraten*

mit Sauce Béarnaise  
grünem Spargel, geschmolzene Tomaten  
Kroketten mit Schinken

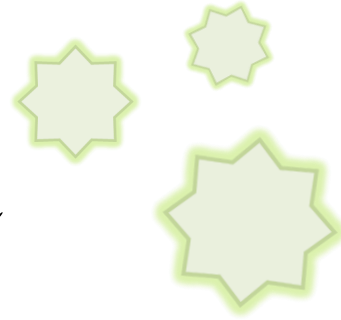
35,00 €

## *Eierschecke*

mit Früchten der Saison  
Vanillesauce

9,00 €

# Zauberwürfel



Kombinieren Sie ihr persönliches Menü!

Und so geht's. Zu jedem Gang gibt's 3 Auswahlmöglichkeiten.

Egal wie Sie die Speisen drehen oder wenden.

Jede Kombination ist eine harmonische Speisefolge.

Eben wie ein Zauberwürfel

## Preise

4 – Gang Menü 55,00

3 – Gang Menü ohne Suppe 47,00

3 – Gang Menü ohne Vorspeise 42,00

## Vorspeisen

Krabbencocktail „ Kapt'n Cook“  
Grönlandgarnelen in einer rassigen Cocktailsauce

oder

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Basilikum und gehobeltem Parmesankäse

oder

Überbackener Ziegenkäse  
mit Blattsalat in Apfelessig mit Rapsöl, gerösteten Haselnüsse

### Suppen

Eurener Lauchcremesuppe  
gebundenes Süppchen mit viel Lauch

oder

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen

oder

Knallgrünes Erbsensüppchen mit geräuchertem Lachs

### Hauptgänge

Zander auf der Haut gebraten auf Safransoße  
mit Kaiserschotengemüse und Basmatireis

oder

2 Rinderfiletmedaillons „ Graubündner Art“ an einer Preiselbeer Pfefferrahmsauce mit  
Champignons, Brokkoli und Pommes frites

oder

Kalbshüftsteak „ Oriental“  
mit zwei gebratenen Scampi in der Schale in Currysauce  
Brokkoli und Basmatireis

### Dessert

Crème Brûlée  
karamellisierte Vanillecreme

oder

Himbeer – Panna – Cotta  
rotes Beerenpotpourri an Vanilleeis

oder

Nussknacker  
Walnuss- und Schokoladeneis mit Karamellisierten Nüssen, Karamelloße und Sahne