



Menüvorschläge Sommer

Die Renke
Brasserie | Vinothek
Tel.&WhatsApp 08054 9084828
info@dierenke.de | www.dierenke.de

Menü Chiemsee

Artischockencremesuppe | Räucheraal | geröstete Mandeln

*

Lachsforellen-Filet | Ratatouille | Sauerampfer-Hollandaise
oder

Involtini vom Kalb | Pfifferlinge | Kohlrabi Püree | Spinat

*

Geeister Topfenschmarrn | Marillenröster | Mandeleis

Preis: € 50

Menü Sylt

Hummercremesuppe | Gurkenbällchen | Flusskrebse

*

Salzwiesenlamm | Saubohnen | Ziegenkäseflan
oder

Nordsee-Scholle | Kapern-Tomatenbutter | Kartoffelecken

*

Limonen Creme | Erdbeere | Crumble | Pistazie

Preis: € 55

Menü Bretagne

Tatar und Carpaccio vom Schwertfisch | Fenchel | Orange | Limette

Seezungenröllchen | Muschelcreme | Cidre Schalotten
oder

Bretonischer Eintopf mit Ente, rote Linsen, Garnelen und Gemüse

*

Caramel au Beurre Salé | Apfelsorbet

€ 60

Menü Espanol

Cazpacho ‚Andaluz‘ mit Wildgarnele und Kräuteröl

*

Paella ‚Valenciana‘ (ohne Fisch & Seafood)

*

Creme Catalana mit Beeren

€ 60

Menü Sicilia

Arancini mit Gamberi und Tomate

*

Caponata mit Basilikum und Bresola

*

Pasta con Sarda | Fenchel | Rosinen | Pinie

*

Cassata Creme | Pistazienschaum | Granatapfel

Preis: € 70

Gerne begleiten wir für Ihre Feier die passende Aperitif- und Weinbegleitung nach Ihren Budgetvorstellungen vor. Auch kochen wir Ihre Wunschgerichte nach Absprache.



Die Renke – Brasserie | Vinothek - Tel.& WhatsApp 08054/9084828 | info@dierenke.de | www.dierenke.de