



Menüvorschläge Frühjahr

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

Menü 1

Bärlauchcremesuppe | Avocado | Bioei

Lachsforellen-Filet | weisser Spargel | Kerbel-Hollandaise
oder

Glacierte Kalbshaxenscheiben | Majoransauce | Frühlingsgemüse | Grammelstrudel

Gateau au Chocolat | Beerenkompott | Sorbet

Preis: € 50

Menü 2

Tomatenessenz | Topfenpflanzerl | Basilikum

Coq au Vin | Pancetta | Pilzen | Kartoffel-Spargelgratin
oder

Saiblingsfilet | Spinat | Pinienkerne | Püree | Meerrettich

Crème brûlée | Erdbeere | Rhabarber | Pistazie

Preis: € 50

Menü 3

Tatar und Carpaccio vom Schwertfisch | Fenchel | Orange | Limette

Jambalaya mit Reis aus der Camargue | Hähnchen | Langoustino
Muschel | Saucisson
oder

Cassoulet vom Lamm | Bohnen | Morchel | Apfel | Sellerie

Ricottamousse | Mango | Himbeere

€ 60

Menü 4

Ziegenkäse gratiniert | Rote Bete | Kräutersalat | Lavendelhonig

*

Kalbs-Involtini | Burrata | Bündner Fleisch | Blumenkohl

oder

Hechtklößchen a la Ducasse – Krebse | Dill | Bärlauch | Püree

Tartelette mit Fourme d'Arbert | Birne | Walnuss

€ 60

Menü 5

Coquilles Saint-Jacques | Gazpacho | Limette | Chili

Risotto Milanese | grüner Spargel

Roastbeef | Bärlauch-Nusskruste | Sellerie | Schalotte

oder

Pistou a la Provence | Wildlachs | Bohne

Tarte Tartin | Mandeleis

Preis: € 70

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

