PRIVATBRAUEREI

LÖWENHERZ

– TAUNUS –

Vorspeisen

Rindertartar “Klassik”
Röstbrot | Eigelbcreme | Kartoffelknusper

oder

Wildkräutersalat
Wehrheimer Erdbeeren | Crunchy Granola

Hauptgerichte

Black Angus Rinderfilet ca. 250g
Bratkartoffeln oder Pommes

oder

Caesar Salad
150g Rinderfilet | Parmesan | konfierte Tomaten

oder

Original Wiener Schnitzel
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren & Zitronen

oder

Saiblingsfilet vom Tegernsee
Cremiges Kartoffelpüree | Saisonales Gemüse | Velouté

Desssert

Kaiserschmarrn
Apfelmuß | Rosinen | Mandeln

Dreierlei Hausgemachtes Eis

PRIVATBRAUEREI

LÖWENHERZ

– TAUNUS –

Vorspeisen

Marinierte bunte Bete
Ziegenfrischkäse | eingelegte Grapefruit | Pumpernickel-Praline

Hauptgänge

zur Auswahl

Kabeljaufilet
Senfsauce | Pommes Dauphine | geschmorter Lauch

oder

Zweierlei von der Bauernente
Sellerie | Preiselbeere | Kürbis

oder vegetarisch

Hausgemachte Maultaschen
Shiitake | Gemüseconsommé | Wurzelgemüse

Dessert

Schokoladen-Soufflé
Himbeere · Vanilleeis

Getränkebegleitung optional zubuchbar
29€ p.P.

PRIVATBRAUEREI

LÖWENHERZ

– TAUNUS –

Empfang

Dreierlei Cornettos *(laktosefrei)*
Fleisch | Fisch | Vegetarisch

1. Gang

Gebeizter Lachs
Feldsalat | Passionsfrucht
oder
Rindertartar „Classic“ (ohne Sardelle)
Röstbrot | Eigelbcreme | Kartoffelknusper
oder
Kürbiscreme Suppe
Kokosschaum | Mango Chili Chutney

2. Gang

Zweierlei Forelle
Gurkenkefir | Kohlrabi
oder
Raviolo
Pilz Mascarpone | Eigelb | Dashi
oder
Schweinebauch
Champagnerkraut | Erbse

3. Gang

Gurken Apfel Sorbet
Gin Espuma

4. Gang

Rinderfilet „Wellington“
Trüffel Jus | Baby Karotte
oder
Seeteufel
Saffran Risotto | Velouté | Baby Spinat
oder
Hausgemachte Gnocchi
Pilzragout aus eigener Zucht | Röstzwiebeln

5. Gang

Delice von der Mandarine
Valrhona Schokolade | Biskuit