

# Menüvorschläge Februar, März und April 2019

## Menü I

**Wählen Sie ihren Hauptgang**

*Rote Bete Suppe  
mit Dill und geräuchertem Heilbutt*

\*\*\*

**Sauberbraten von der Semmerolle**  
*mit Rübenkrautjus  
auf Wirsing  
und Schupfnudeln*

-- oder --

**Loup de Mer**  
*auf der Haut gebraten  
mit Safranschaum  
auf Mangoldgemüse  
und schwarzen Bandnudeln*

\*\*\*

*Flambierter Birnenkuchen  
auf salzigem Karamell  
und Granola-Joghurt*

--Euro 38,00--

## Menü II

*Hausgebeizter Lachs  
mit Curry-Mayonnaise  
an Feldsalat  
und Kartoffel-Blini*

\*\*\*

*Karotten-Ingwersuppe  
mit Mandel-Crostini*

\*\*\*

**Barbarie Entenbrust**  
*über Buchenholz gegart  
an Cassis-Pfefferjus  
mit Spitzkohlbällchen  
und Haselnuss-Soufflé*

\*\*\*

*Crème brûlée von der Muskatblüte  
mit Salat von Granny Smith  
und Nougateis*

--Euro 44,00--

3-Gang ohne Vorspeise Euro 38,00

3-Gang ohne Suppe Euro 40,00

## Menü III

*Gebratene Taubenbrust  
mit Himbeervinaigrette  
auf Kaiserschoten  
und geröstetem Brioche*

\*\*\*

*Klare Zwiebel-Essenz  
mit Ricotta Ravioli*

\*\*\*

**Tournedos vom Freiland-Rind**  
*mit Macadamiajus  
auf gebratenen Avocados  
und Plätzchen von körnigem Frischkäse*

\*\*\*

*Canaché von Valrhona Kuvertüre  
mit Yuzu-Sorbet und Kaki-Frucht*

--Euro 49,00--

3-Gang ohne Vorspeise Euro 40,00

3-Gang ohne Suppe Euro 44,00

**Für individuelle Wünsche und weiter gehenden Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Ein kurzer Anruf genügt!**

**Hotel Ratskeller Wiedenbrück GmbH & Co. KG**  
**Lange Straße / Markt 11\*\*\*33378 Rheda-Wiedenbrück**  
**Telefon 0 52 42 – 92 10 / Fax 92 11 00\*\*\***  
[www.ratskeller-wiedenbrueck.de](http://www.ratskeller-wiedenbrueck.de)  
**Änderung vorbehalten!**