



1. Tag Andy Maine

32.50

Bouillon / Gemüse / Semmelklöße

Lühnder Freiland-Gockel

Verschiedene Wurzelgemüse

Sahne-Bulgur / pikant

Mandel-Eis

selbstgemachte Knusperstreusel

2. Tag Rudi Lammfromm

36.50

Kiste Kräuter-Crossbrot

Möhrensticks / Quark-Dip

Lammhaxe

Schmorgemüse / Kartoffelstampf

Sauce der schwarzen Witwe

"Schöner Käse" von Schaf/Kuh/Ziege

Feigenbrot mit Mandeln

marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



3. Tag el don oder Bella

35.50

Blattsalat / Kürbis / Birnen / Walnüsse
Orangen-Tonka-Dressing / Cross-Brot

Bio-Pappardelle

Würfel vom iberischen Duroc-Schwein

oder Bio-Edelpilze von Herrn Gill

Shiitake / Kräuterseitlinge

weißer Buchenpilz

Lummumba-PannaCotta

Rum-Kirschen

4. Tag Louise

40.00

Dithmarscher Freilandgans

Brust / Keule

Rotkohl / Rosenkohl

selbstgemachte Semmelklöße / Rosmarinkartoffeln

Orangensauce

Winterkompott / Vanillesauce

5. Tag Kult-Menü für alle Tage

29.50

Chilipreiselbeersuppe / Kräuter-Crossbrot

Kultbratkartoffeln

Paprika rot/gelb / Möhren / Lauch / Kaiserschoten / Champignons /

Schafskäse

Mascarpone-Topfen / Himmlische Früchte

marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN



6. Tag ...Für Gernesser

36.50

Matjestatar / Rauke

Im Heu pochiertes Kalb

gestovte Bohnen / getr. Tomaten / Jaromakohl

Kartoffelstampf

Selbstgemachtes Schoko-Parfait / weiß

Orangenfilets

7. Tag Fr. "Es muss sein"...

32.50

Selbstgebackene gefüllte Brotschnecken

Herbstlicher Gemüseintopf

schwarze Linsen / Steckrüben / gelbe Bete / Möhren / Bohnen /

Minitomaten / bunte Kartoffeln / Filetstücke vom Wels / Lachs

Schoko-Lavakuchen

Cassis-Sorbet

marg-i
RESTAURANT
IM PARKSCHLÖSSCHEN