



SCHLOSSHOTEL
LERBACH
BERGISCH GLADBACH/KÖLN

Menü ab 28. Mai 2009

Amuse bouche

Entenleberschnitte mit Aprikose
Rosmarin, Joghurt, grüne Provencemandeln

Gebratene Meeräsche im Krabben-Dillsud
confierte Kartoffel mit Gurke

Sautierter Carabiniero
Melone, Eisenkraut, Pondichery-Pfeffer

* Ventresca vom Thunfisch
gelbe Linsensauce, Gewürz-Aubergine

Rücken vom bergischen Rehbock
Lorbeerjus, Pfifferlinge, Sellerie in Texturen

* Geliertes Paprikasüppchen mit Himbeeren
Basilikumsorbet

Fondant von Täinori-Schokolade
Crème Karamell, Kirschen, Wermuteis

€ 170. —

* ohne diese Gerichte € 135. —

Wir servieren unsere Menüs Tischweise
Bei Menü-Änderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet