

Podobnik's Menü „Degustation“ im Sommer

Tapas im Sommer

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Radieschen, Krabbentatar mit
Dill und Melone & Lachs-Rettich Roulade mit Ingwer und
Wasabi an Honig-Senfsauce

Der Klassiker

Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Ziegenmilchkäse
auf Tomaten-Oliven Emulsion

Aus dem Fischernetz

Rote Wildfanggarnelen mit Limettenaroma in Reisblättern gebacken auf
geschmorten Peperonata & Rucolapesto

Erfrischung

Hausgemachtes saisonales Sorbet

Heimische Aufzucht

Komposition vom Kalb - geschmortes Ragout mit Pfifferlingen, lackiertes Medaillon
kurz angebraten, Gartenerbsen & Kartoffel-Safranpüree

Naschwerk & Milchwirtschaft

Gratinierte Erdbeeren mit Vanille & Sauerrahmeis

oder

Kleine Auswahl vom Jülicher Käseladen mit Chutney

Menü in 5-Gängen komplett: 105,00 €

Menü in 4-Gängen ohne Ravioli: 89,00 €

(Änderungen vorbehalten)

À LA CARTE

Erlesene Auswahl an Klassikern, die das Beste aus traditioneller und moderner Küche vereinen

VORSPEISEN

- Vitello Tonnato
Zart rosa gebratener Kalbsrücken dünn aufgeschnitten an feiner Thunfischcreme mit Kapern, Radieschen & gezupfte Shiso-Kresse
oder
Carpaccio vom Rinderfilet nach „Cipriani Art“ von der Harry´s Bar mit Zitronenmayonnaise & etwas Olivenöl
oder
Salat von der Strauchtomate in Balsamico-Vinaigrette mit Pinienkernen, Rucola & gebratener geräucherter Tofu

ZWISCHENDURCH

- Kalte andalusische Gemüsesuppe mit Ziegenmilchkäse auf Tomaten-Oliven Emulsion
oder
Rote Wildfanggarnelen mit Limettenaroma in Reisblättern gebacken auf geschmorten Peperonata & Rucolapesto

HAUPTGÄNGE

- Kotelet von Schwäbisch-Hällischen Landschwein 300g in Salbeibutter gebraten, Pfifferlingen, Blattspinat & Kartoffel-Safranpüree
oder
Filetsteak vom Black Angus Beef in reduzierter Kalbsjus mit Schalotten und grünem Pfeffer, geschwenktes Marktgemüse & gebackene Polentaschnitte
oder
Schnitte vom Seesaibling auf der Haut gebraten mit Zitronen-Thymian Butter & leicht cremiger Pfifferlingrisotto mit Lauch und Tomaten
oder
Podobnik's Signature dish
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butterschmalz gebraten, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Preiselbeeren & Zitrone

DESSERT & KÄSE

- Tiramisu im Glas serviert mit hausgemachtem Vanilleeis
oder
Gratinierte Erdbeeren mit Vanille & Sauerrahmeis
oder
Dreierlei Käse vom Jülicher Käseladen mit Chutney
Reblochon – Würziger Bergkäse – Weichkäse rotgeschmiert mit Wildkräutern

2-Gänge-Menu:	Wählen Sie 2 Gänge Ihrer Wahl	65,00 €
3-Gänge-Menu:	1 Gerichte / Sorbet / Hauptgang / Dessert oder Käse	79,00 €
	2 Gerichte / Sorbet / Hauptgang	87,00 €
4-Gänge-Menu:	2 Gerichte / Sorbet / Hauptgang / Dessert oder Käse	98,00 €