

Kurt Podobniks kulinarische Highlights

Menü „Degustation“

Ab 2 Personen

Land & Gewässer

Marinierte Kalbsfiletscheiben mit confierten roten Wildgarnelen in weißer Balsamico-Vinaigrette
mit Kalbshaxe, Pinienkernen, Rettich & Parmesan

Fernöstlich

Kurz angebratener Thunfisch als Tataki, Wasabi, kleines provenzalisches Gemüse,
Blattspinat, rote Curry-Limetten-Sauce mit
etwas Koriander aromatisiert

Gartenspaziergang

Delikates Süppchen von der Strauchtomate und jungen Möhren mit Zitronengras,
geröstete Mandeln & Kräuter-Öl

Erfrischung

Hausgemachtes saisonales Sorbet

Frankreichs köstliche Liaison

Knusprige Medaillons von der Perlhuhnbrust mit frischen Steinpilzen in gebundener
Geflügelessenz mit Madeira, Ricotta-Gnocchi & junge Karotten

Naschwerk & Milchwirtschaft

Beerenragout mit Grand Marnier-Sud, hausgemachtes Vanilleeis & Panna-Cotta Schaum

oder

Kleine Auswahl vom Jülicher Käseladen mit Chutney

Menü in 5 Gängen, komplett: 105,00 € / Menü in 4 Gängen, ohne Thunfisch: 89,00 €

*Gerne servieren wir Ihnen aus der Menüfolge einzelne Gerichte
à la carte zum Aufpreis von 10,00 €*

Podobnik's Signature Dish

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butterschmalz gebraten, lauwarmer
Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Preiselbeeren & Zitrone

Wahlweise à la carte oder im Menü

(Produktänderungen vorbehalten)

À LA CARTE

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

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet nach Cipriani-Art mit Olivenöl & Zitronenmayonnaise

oder

Hausgebeizter Graved Lachs auf geröstetem Brioche mit leicht cremigem Romanasalat, gepickelte rote Zwiebeln & Honig-Senf-Sauce

SUPPE

Delikate Kalbfleischessenz mit frischen Waldpilzen und Majoran, gratinierte Greyerzer-Croûtons

ZWISCHENDURCH

Delikate Blutwurst vom Eifler Landschwein auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen, Kürbiskernöl, Rettich & Meerrettich

HAUPTGÄNGE

Kalbsbäckchen – Peter´s Farm – lang sanft geschmort in Madeirasauce, geschwenkte Perlzwiebeln mit Speck, Kräuterseitlinge und Karotten dazu
buttriges Kartoffelpüree

oder

Husumer Deichlammrücken in der Gewürzkruste mit Oliven, Honig-Majoran Sauce, Blattspinat & gebackene Polentaschnitte

oder

Garnelenfrikassee mit kross gebratener Saiblingsschnitte an Bouillabaisse-Sud, Coco-Bohnen, Tomatenwürfeln & buttriges Kartoffelpüree

DESSERT & KÄSE

Crème Brûlée mit feinem Mango-Chutney & Kokossorbet

oder

Gratin von frischen marinierten Beeren mit Vanille, Mascarpone, Mandeln & Sauerrahmeis

oder

Dreierlei Käse vom Jülicher Käseladen mit Chutney

Reblochon – Würziger Bergkäse – Weichkäse rotgeschmiert mit Wildkräutern

Gerne können Sie sich Ihre eigene Menüfolge selbst zusammenstellen

2-Gänge: 65,00 € / **3-Gänge:** 79,00 € / **4-Gänge:** 94,00 €

5-Gänge: 110,00 €