K. Podobnik´s kulinarische Highlights

Menü „Degustation“
Ab 2 Personen

Land & Gewässer

Gebackene Kalbshaxenschnitte mit Thunfisch-Sashimi, roter Bete,
Rettich, Wasabi & Shiso-Kresse

*****

Fischerboot

2 x Garnele – Raviolo mit feiner Füllung sowie confierte rote Wildgarnele mit
geschmolzener Entenleber, Blattspinat & Krustentierschaum

*****

Erfrischung

Exotisches Fruchtsorbet an Kokossüppchen mit Curry-Öl

*****

Weidmannsheil

Hirschmedaillon sanft gegart in Wacholder-Preiselbeersauce, geschwenkte Kräuterseitlingen mit
jungen Karotten, Knollenselleriepüree & Topfenspätzle

*****

Naschwerk & Milchwirtschaft

Karamellisierte Granny Smith Apfel mit Palatschinken und Vanilleschaum gratiniert,
Sauerrahmeis & Mandeln

oder

Kleine Auswahl vom Jülicher Käseladen mit Chutney

Menüpreis: 94,00 €

Gerne servieren wir Ihnen aus der Menüfolge einzelne Gerichte
á la carte mit Aufpreis

Podobnik´s Signature dish

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butterschmalz gebraten, lauwarmer
Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen, Preiselbeeren & Zitrone
Wahlweise a la carte oder Menü

Á LA CARTE

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

VORSPEISEN

Zart rosa gebratenes Kalbsroastbeef in Vinaigrette mit frischen Nordseekrabben,
gezupfte Salatspitzen, Croûtons & Parmesan
oder
Delikate Ikarimi-Räucherlachstranchen auf gerösteter Brioche mit leicht
cremigem Romanasalat, gepickelte rote Zwiebeln &
Rote Bete-Meerrettichsauce

ZWISCHENDURCH

Samtiges Tomaten-Karotten Süppchen mit Zitronengras, Ingwer und Mandeln
sowie Praline vom Ziegenmilchkäse
oder
Delikate Blutwurst vom Eifler Freilandschwein mit glasiertem Apfel, krossen Zwiebeln,
Kartoffelpüree, Salatherzen & 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, kleines Cassoulet von Bohnen, Artischoken
und Tomaten in Honig-Majoran-Jus & Ricotta-Gnocchi
oder
Schnitte vom Island Zander auf der Haut kross gebraten, Rahm-Sauerkraut,
Riesling-Beurre blanc & Kartoffelpüree

DESSERT & KÄSE

Creme Brûlée mit Beerenragout & Sauerrahmeis
oder
Feines Kokossüppchen mit karamellisierten Mandeln, Mango-Chutney & Kokoseis
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 €