

Alter Krug

Dahlem

Menu 1

- 3 Gänge -

Spinatcremesüppchen mit Tomatenpesto

Lachsfilet in Sesamkruste gebacken an Zitronengrasschaum
mit Wild- und Basmatireis

oder

Ofenfrischer Spanferkelbraten
mit Prinzessböhnchen, Rosmarinkartoffeln
und klassischem Bratenjus

Crème brûlée mit frischen Beeren und
frischer Minze

Preis pro Person 32,5
(ab 15 Personen)

Menu 2

- 3 Gänge -

Hühnerconsommè mit Celestine

Maispoulardenbrust, gefüllt mit Seranoschinken,
Mozzarella und Salbei an roter Paprikasauce
und Parpadelle

oder

Gebratenes Zanderfilet mit krossen Speckstreifen
auf jungem Spitzkohl und La Ratte Kartoffeln

Variationen von weißer und brauner Mousse au chocolat
fein garniert

Preis pro Person 33,5
(ab 15 Personen)

Alter Krug

Dahlem

Menu 3

- 3 Gänge -

Feine Tafelspitzbrühe mit Gemüsejulienne
und Flädle

Milchkalbsrücken an Pfifferlingsrahm (saisonal)
mit frischen Gemüsen und Pommes Duchesse

oder

Gebrautes Steinbuttfilet auf tomatisiertem
Babyblattspinat an tournierten Butterkartoffeln

Panna cotta mit frischen Früchten

Preis pro Person 45
(ab 15 Personen)

Menu 4

- 3 Gänge -

Consommé vom Geflügel mit
Maultaschenstreifen

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
an Steinpilzrahm (saisonal) mit frischem Broccoli mit
Mandelblättchen und Rosmarinkartöffelchen

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce,
gerösteten Mandeln und frischer Minze

Preis pro Person 33,5
(ab 15 Personen)

Alter Krug

Dahlem

Menu 5

- 3 Gänge -

Consommé vom Geflügel mit
Maultaschenstreifen

Rosa gebratenes argentinisches Roastbeef mit
Sauce Bernaise, frischen tournierten Gemüsen
und La Ratte Kartoffeln

Dessertvariationen mit frischen Beeren

Preis pro Person 36,5
(ab 15 Personen)

Menu 6

- 3 Gänge -

Tomatenconsommé mit feinen Basilikumklößchen

Lammkarree, rosa gebraten, mit Thymian und
Rosmarin an provencalischem Gemüse
und feiner Kartoffeltarte

Vanilleparfait an frischem Erdbeer-Minzsalat

Preis pro Person 39,5
(ab 15 Personen)

Vegetarische Menüs und Gerichte auf Anfrage

Alter Krug

Dahlem

Menu 7

- Luxus-4-Gänge-Menu -

Tomatenconsommé mit gebratener Riesengarnele

Sautierte Jakobsmuscheln auf Vanille-Kohlrabi

Gebratene Perlhuhnbrust mit Parmaschinken und Salbei an
Morchelrahm, Gemüsebouquette
und Pommes Duchesse

oder

Zanderfilet, auf der Haut gebraten, in Hummerschaum an
sahnigem Tomatenspinat mit wildem Reis

Repertoire von Desserts auf
Fruchtsaucenspiegel

Preis pro Person 55
(ab 15 Personen)

Menu 8

Luxus-4-Gänge-Menu

Garnelencocktail mit Avocado, Ananas in
Orangen-Cocktailsauce

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

Gebratenes Rinderfilet mit Gänseleberparfait
auf Trüffeljus, umlegt mit tourniertem Gemüse
und Nusskartoffeln

Safran crème brûlée

Preis pro Person 65
(ab 15 Personen)

Alter Krug

Dahlem

Menu 9

Luxus-4-Gänge-Menu

**Asiatische parfümierte Blattsalate
mit gebratener Entenbrust**

**Lemongras-Soup mit
gebratener Garnele**

**Rindertournedo á la Mode du Chef
mit feinen Gemüsen und
Gratin Dauphinoise**

oder

**Filet vom tropischen Steinbutt auf
Merlot-Blattspinat und La Ratte
Kartoffeln**

**Blanche et Noir
Weisse und braune Mousse au chocolat**

**Preis pro Person 53
(ab 15 Personen)**