

# DINER

## Suppe

*Gut gefüllte Spanische Fischsuppe mit Schnittlauch*

*Französischer Zwiebelsuppe mit einem Käsecrouton*

*Tomatenuppe mit Basilikum und Crème Fraîche*

*Tagessuppe*

*Partybrot mit diversen Brataufstrichen*

## Vorspeisen

*Trio vom Lachs, Friesisch geräuchert, hausgeräuchert und Lachstartar mit Lachseier*

*Verkostung von Wildschweinschinken, Pastete von Rehbock und carpaccio von Hirschen mit Cranberry-dressing*

*Gegrilltes Portobello gefüllt mit Trüffelrisotto mit Reggiano*

*Rinder-Roulade, dünn geschnitten mit Seranoschinken, Terschellinger-Käse und Trüffelpaste*

## Menu du Chef

*ein 3 gangmenu vom Chef, lassen Sie sich überraschen*

## Vega

*Socca Pizza Kirchererbsenteig mit gegrilltes Gemüse, Rucola und salsa-verde*

*Gemüseravioli mit grüne Gemüse und ein Blauschimmelkäsesauce*

*Basilikumrisotto mit gebratene Pilze, ein pachiertes Ei mit geriebenem Reggiano*

*Quiche mit Geisenkäse, Haselnuss und Honig*

## **Fisch**

*Sanft gegarter Kabeljau mit Frühlingsgemüse an klassischer Französischer Buttersauce  
Hausgeräucherter Lachs mit gebrannten Gamba's an Limonenmayonaise  
Knurrhahn mit Austernpilz, Selleriepüree und braune Buttersße  
Seebarsch auf der haut gebacken mit saisonalen Gemüse mit Schaum von Krustentieren*

## **Fleisch**

*Coq au vin in Wein und Cranberry mit Speck und Zwiebeln  
Gebraten zahme Entenburst mit Orangensauce auf einem Pastinakeneintopf  
In Terschellingsbier gedünstet Rinderwange mit Kürbis, knollensellerie und Perlzwiebeln  
Hirschsteak mit Rosenkohl, Haricot verts und Portweinjus  
Boschplaatburger vom Terschellinger Hereford Rind in sesam bun mit Speck, Käse, Spiegelei  
Schweinsfilet- Saté mit Erdnusssauce, gebratener Reis*

## **Dessert**

*Grosser Dessertteller eine Auswahl verschiedener Desserts  
Cranberry Panna Cotta mit Belgisches Schokoladeneis  
Crème brûlée aus Sternais und Zimt mit Sorbet aus gedünsteten Birnen  
Käseteller assortiert mit Terschellinger Käse, Früchten Brot und Roland's Pflaumen-chutney*

## **Coupes**

*Cranberry, Vanillerahmeis mit cranberry Kompotte und Schlagobers  
Dame blanche, Vanillerahmeis mit heiße Schokoladensauce und Schlagobers  
Eierlikör, Vanillerahmeis mit Eierlikör und Schlagobers*

## **Dessertwein**

*Pedro Ximenez Vollmundig, süß und intensiv fruchtig  
Casa Silva, Gewürztraminer*