



Landhaus am Schwarzenberg

### **Unsere Leibspeisen für Sie!**

Kochen ist eine unserer Leidenschaften. Gerne kochen wir mit frischen, regionalen Produkten unsere Leibspeisen für Sie.

#### **Salate**

- Gurke in saurer Sahne
- Radicchio, Orangen und Rocquefort in der Schüssel
- Feldsalat, Walnüsse mit warmen Ziegenkäse
- Alles was der Markt hergibt
- Paprika, Tomate, Gurke, Oliven und Feta
- Artischocken, Avocado und Bohnen mit Parmesan

#### **Suppen**

- Minestrone
- Sahnige Erbsensuppe mit Flusskrebse
- Spanische Fischsuppe sehr scharf

#### **Zwischengerichte**

- Avocado mit Flusskrebse in Vinaigrette
- Spagetti mit Jacobsmuscheln
- Penne alla Arrabbiata
- Ravioli mit Ricottafüllung
- Lachs Tatar mit Honig-Senf-Vinaigrette mit Frisee
- Steinpilz-Risotto
- Geräucherter Saibling mit Meerrettich

### **Hauptspeisen**

#### **Fisch**

- Seeteufel in Oliven
- Loup de Mer im ganzen Fisch auf rotem Paprika
- Ganze Dorade aus dem Backofen
- Thunfisch auf Bohnen, Avocado, Gewürzgurkenbett
- Steinbutt im Kräutersud

#### **Geflügel**

- Maishähnchen Piripiri
- Lauwarme Entenbrustscheiben auf Salat

#### **Fleisch**

- Schweinefilet in Sahnesauce, Karottengemüse und Reis
- Lamm-Carree\*
- Rinderlendensteak\*
- Entrecote\*

\*mit frischem Gemüse der Saison und Pain Boulot

#### **Nachspeisen**

- Mousse au Chocolat
- Mascarponecreme mit frische Früchten
- Vanilleeis im Glas mit Hierbas
- Pfannekuchen mit Quark und Marmelade
- Käse