

# PIUS Wintermenü

## Menü I

Variation vom Irischem Lachs und Austern  
Tartar, Carpaccio, Medaillon

Rehrücken mit Schokoladensauce  
geschmorter Apfel, Pilze und Knöpfe

Zitronentarte mit Himbeersorbet

80 €

## Menü II

Gegrillter Steinbutt mit Hummer  
und Bohnenkernen

Klassisches Boeuf Bourgignon  
Stampfkartoffeln

Geschmorte Birnen mit Cassis

85 €

## Menü III

Zanderfilet mit Austernsahne  
Linsen und Pumpernickel

Wildhasenrücken im Blätterteig  
mit Rotweinzwiebeln  
zweierlei Rosenkohl

Mohnstrudel mit Marzipaneis

65 €

#### **Menü IV**

Variation von Ziegenkäse mit Kräutersalat

Heringshai mit Pfeffersauce  
Pancetta und Wintergemüse

Irischer Lammrücken mit Zwiebelmarmelade  
gebratene Schwarzwurzel

Panna cotta von gesalzenem Karamell mit Thymian

78 €

#### **Menü V**

Hausgeräucherter Lachs mit Kürbischutney  
auf Feldsalat

Rotkohlsuppe mit Portwein und Honig

Perlhuhn im Ganzen gebraten mit Rosmarin  
Wintergemüse und Schupfnudeln

Bratapfeltörtchen mit Nougat und Sanddornmark

68 €

#### **Menü VI**

Pochiertes Landei auf Kartoffeln mit Grüner Sauce

Crepinette vom Seehecht mit Paellafüllung  
und lauwarmen Sherry-Koriander-Zwiebeln

Hirschkalbsrücken im Brotmantel mit Holundersauce  
zweierlei Rosenkohl und Mohnspätzle

Weißes Schokoladenmousse  
mit Schmorquitten und Grenadine

65 €

## **Menü VII**

Hummer-Ricottaravioli mit grünem Spargel

Rehrücken mit Wintertrüffelsauce  
Mille feuille von Maronen und Kartoffel

Dekonstruierte Schwarzwälder Kirsch

105 €

## **Menü VIII**

### **Wichtelpaket**

Kürbis-Kokossuppe mit Zimtbrot  
oder

Klare Gänsekraftbrühe mit Gänsekleinmaultasche  
oder

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
geräucherter Saibling

Klassischer Braten von der deutschen Gans  
Beifusssauce

Bratapfel, Preiselbeerrotkohl,  
glasierte Maronen und geschmolzene Kartoffelklöße

Nougatparfait mit Blutorangensorbet  
und Mandelkracher

oder

Tarte tatin mit Apfelrahmeis

54 €

### **Gutenbergmenü**

Pochierte Wachtel-Eier auf La-Ratte-Kartoffeln  
mit Gemüsevinaigrette und Frankfurter Grüner Sauce

Gänserröllbraten mit Apfel-Kartoffelschmelze  
und geschmortem Wurzelgemüse

Frankfurter Brotkirschpudding  
mit Bischoffsauce und Sauerrahmeis

75 €

Sven Elverfeld, Aqua

### **Mach mir ein Rind!**

I

Zanderfilet mit Speck,  
Petersilie, Maronen und Schwarzwurzeln

I.B.P Iowa Beef Packer Rinderfilet am Stück gebraten  
mit Rotweinschalotten und Sellerie-Kartoffelgratin

Gebrannte Krem von Ziegenmilch  
mit scharfen Birnen

68 €

II

Rukola-Römer Salat in Mandel-Knoblauchdressing  
mit Trauben und Speck

Filet vom Husumer Rind mit Ziegenkäsekruste  
Portweinsauce und Kartoffelgnocchi

Birnen –Amaretti Tiramisu

Deutschland holt in der Qualität des Fleisches auf. Intensiv im Geschmack.

55 €

Ziegenkäseterrine  
auf Rukolasalat mit Balsamicoperlen

Geschmorte Rinderschulter in Spätburgunder  
mit Wurzelgemüse und Polenta

Tarte Tatin mit Apfel-Calvadosseis

46 €

Salat von Wintergemüse in altem Aceto Balsamico  
mit Erbsenschaum und Tomatenpistou

Maispoulardenbrust mit Chorizosauce,  
Gewürztomaten und Parmesangnocchi

Zitronentarte mit Himbeersorbet

39 €

Sateespieße von der Pute  
auf geröstetem Blumenkohl und Razelhanout

Rosa gebratene Entenbrust mit Kirschchutney  
auf jungem Spinat, Kartoffelplätzchen

Bayrisch Krem im Weckglas

42 €

Gelbe Paprikasuppe mit Buttermilch  
und Sateespießen vom Lamm

Scheiben von der gesottenen Kalbshaxe mit Trüffelbutter  
und Artischocken a la barigoule'

Crêpes Suzette mit Orangenragout  
und Vanilleparfait

52 €