

# Menü

## CAFE AM NEUEN SEE

BIERGARTEN



### Vorspeisen

<b>Matjessalat</b>	
mit Apfelcremefraïche.....	9,50
<b>Carpaccio vom Weideochsen</b>	
mit sautierten Pfifferlingen und leichter Balsamicocreme.....	16,50

### Suppen

<b>Tomatenessenz</b>	
mit Parmesancrepes.....	6,50
<b>Geeiste Gurkensuppe</b>	
mit Shrimps.....	7,00

### Salat

<b>Salat Mozzarella</b>	
mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Balsamicodressing.....	12,00
<b>Salat Verde</b>	
Spinat-, Feld- und Rucolasalat in Himbeervinaigrette mit Ziegenfrischkäsecastrocinis.....	13,00
<b>Salat CANS</b>	
Blattsalat mariniert in leichtem Senfdressing mit gegrillter Maispouardenbrust.....	15,50
<b>Caesar Salat</b>	
mit Garnelen und gehobeltem Parmesan.....	15,50

### Pasta

<b>Spaghetti aglio e olio</b>	
mit mediterranem Gemüse und Parmesan.....	8,50
<b>Ravioli</b>	
gefüllt mit Rucola und Mandeln in Estragonbutter.....	9,50
<b>Penne Piccoli</b>	
mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons in Pfeffersauce.....	14,50

### Fisch

<b>Lachssteak</b>	
auf Kräuterrisotto und Kirschtomaten.....	16,00
<b>Dorade im Ganzen</b>	
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln.....	25,50

### Pizza aus dem Steinofen

Pizza Bruschetta mit frischen Tomaten, Rucola und roten Zwiebeln....	9,00
Mozzarella, Tomaten und Basilikum .....	9,50
Salami 1,2,3,4,5, Peperoni und Champignons .....	9,50
Thunfisch und Zwiebeln .....	9,50
Blattspinat, Gorgonzola und Champignons.....	10,50
Scharfe Salami 1,3,5, Rucola und frischer Chili .....	11,50
Lachs, Crème fraïche und Dill.....	11,50
Mozzarella, Tomaten, Oliven und Parmaschinken .....	12,50
Hummerkrabben, Knoblauch, Blattspinat und Crème fraïche.....	14,50

### Flammkuchen

<b>Flammkuchen</b> mit Bauchspeck 2,5, weißen Zwiebeln, Crème fraïche und frischem Majoran.....	10,50
---	-------

### Fleisch

<b>Paderborner Freilandhähnchen</b>	
mit Kräutern aromatisiert, serviert mit Krautsalat.....	14,50
<b>Lammfilet</b>	
mit Rosinen-Pinienkernen-Marinade und Couscoussalat.....	23,50
<b>Kalbsrückensteak</b>	
mit Limetten-Kapernbutter, Steinpilzgnocchis und Broccoli.....	24,50
<b>Roastbeef</b>	
mit Kartoffelgratin und mediterranem Grillgemüse.....	24,50

### Pfifferlingkarte

<b>Pfifferlingcremesuppe</b> .....	7,50
<b>Sommerlicher Blattsalat</b>	
mit marinierten Pfifferlingen.....	12,50
<b>Tagliatelle mit Pfifferlingen</b> .....	12,00
<b>Saltimbocca vom Milchkalbsrücken</b>	
auf Aprikosen-Pfifferlingsalat.....	21,00
<b>Filet Mignon (160g)</b>	
mit gebratenen Pfifferlingen und Brezelknödel.....	26,50
<b>Brezelknödel mit Rahmpfifferlingen</b> .....	12,50

### Trüffel

<b>Tagliolini</b>	
mit Trüffel und Kerbelrahm.....	18,00
<b>Flammkuchen</b> mit Schalottentrüffelcreme und gehobeltem Trüffel.....	18,50

### Dessert

<b>Panna Cotta</b>	
mit Melonencoulis.....	8,00
<b>Mousse au Chocolat</b>	
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout.....	8,00

## Hauptspeisen

### Lunch

9,00

#### Montag

Involcini von der Pute mit Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln

#### Dienstag

Maishähnchenbrust auf Karotten-Ingwer-Püree mit Broccoli und Kräuterbutter

#### Mittwoch

Spanferkelrücken auf warmen Antipasti und Blumenkohlpüree

#### Donnerstag

Pasta mit Oliven, Cherrytomaten, Chilli und Petersilie

#### Freitag

St. Pierre Filet mit Mandelkruste und Gnocchis an Tomatencassolet