



**Erntedank am Niederrhein**

**20. Sept. bis 13. Okt. 2019**

Allerlei vom niederrheinischen Kürbis

- mit kleinem Lachstatar -

Gelierter Lollipop | Canapé | Süß-Sauer eingelegt

Butternuß-Salat mit Sauerrahmschaum

14,50

\*\*\*

Geflammtes Carpaccio von hiesigem Hirschkalb

Karamellierte Marone | Kürbis „Süß-Sauer“ | Holzkohlemayo

14,50

\*\*\*

Schaumsüppchen von Hokkaido-Kürbis und Kokosmilch

Garnelenknusper | Apfel-Thymian Chutney | Madras-Curry

7,50

\*\*\*

Zanderfilet

- kross auf der Haut gebraten –

Kürbiskraut | Risotto | kleines Gemüse

Zitronen-Beurre Blanc

23,90

\*\*\*



Hiesige Hirschkeule

- als Sauerbraten bei Niedertemperatur geschmort -

Wirsinggemüse | Kürbis Chutney | Selleriemousseline

Maronen-Spätzle | Kräftige Balsamicojus

23,90

\*\*\*

„Herbst-Pasta“

Farfalle-Nudeln mit Walnuss-Pesto

Kürbissugo | junger Wirsing | Zwiebelconfit

Grana Padano

14,50

\*\*\*

Birne Hélène „mal Anders“

Parfait | Beignets | Ragout | Vanilleeis

Kaltschale | Cacao-Espuma

8,90

See Park Janssen – Ihr Hotel am Niederrhein

Danziger Straße 5

47608 Geldern

Telefon: +49 2831 9290