

Die Villa am See-Klubhaus & Hafen serviert Ihnen im März neue Frühlingsgerichte.

Kohlrabisüppchen mit gerösteten Croutons	6,50
Bärlauchsüppchen mit pochiertem Ei	7,50
Gebratene Garnelen mit Rhabarberchutney und kleinem Salat	12,50
Frühlingssalate mit eingelegten Oliven, gedörrten Kirschtomaten und Orangen-Dressing	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Basilikumpesto und Tomatenmarmelade	10,50
Wildauer Fischeintopf mit Knoblauchcrostini	9,50
Königsberger Klopse aus Kalbsfleisch mit Sardellen, Kapern und Petersilie, dazu Kartoffelstampf und marinierte Rote Bete	15,50
Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Bärlauch, mit Pinienkernen und eingelegten Tomaten	13,50
Wildschweinrücken, rosa gebraten, mit Walnusspolenta, Rahmkohlrabi und Portweinjus	23,50
Gebratene Maishähnchenbrust, auf Süßkartoffel-Vanille-Püree mit Rosenkohlblättern und Cranberries	18,50
Filet vom Zander auf Bärlauchrisotto mit sautierten Radieschen	19,50
Geschmortes Ochsenbäckchen mit Kartoffelgnocchi, Birnen und Pastinaken	18,50
Gebratene Kalbsleber mit Schnittlauch-Kartoffelstampf und Apfel-Zwiebel-Gemüse	14,50
Rhabarber-Mascarpone-Mousse mit marinierten Erdbeeren	6,50
Waldmeister-Crème-brûlée mit Erdbeersorbet	6,50