

Monatsmenü im September

- täglich ab 18.00 Uhr -

Medaillons vom Seeteufel mit knusprigem Serranoschinken und Salbei auf gelben Linsen

2007 Rully 1er Cru Le Meix Cadot
Domaine Dureuil-Janthial, Burgund

Hummer mit Steinpilzen und Blumenkohl in Safranfond

2005 Riesling Kalkofen G.C.
Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Rosa gebratene Rehkeule in Gewürzjus mit jungem Fenchel und geschmortem Weizenrisotto

2005 Crianza
Bodegas Valduero, Ribera del Duero

Gorgonzola mit Pfefferkirschen und Pinienkernkrokant

1998 Riesling Auslese Josephshöfer lange Goldkapsel
Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

Mokkaparfait mit Cardamon und Rotweinbirne

White Russian

Menüpreis 59,- €
inklusive korrespondierender Weine 95,- €

Vorspeisen

Jazz

€

Petersilienwurzelsuppe mit gebratenen Steinpilzen und Pistazienöl	9
Kaisergranat und Havelländer Apfelschwein mit Pfifferlingssalat, Kerbel und Maiscreme	17
Artischockensalat mit geschmorten Tomaten, Olive und Belper Knolle	13
Gebratene Gänsestopfleber mit karamellisiertem Pfirsich	19

Klassik

Auster „Fine de Claire“ , auf Eis serviert	Stück	2.2
	6 Stück	12
Thunfischcarpaccio		12
Caesar's Salad mit Parmesan und Croûtons		8
Salat „Duke“ Bunte Blattsalate mit Tomate, Kräutern und gebratenen Austernpilzen		8.5
zu den Salaten:		
gebratene Hähnchenbruststreifen		4.5
gebratene Riesengarnelen		9

Hauptgerichte

Jazz	€
Gulasch von der Rinderwade mit Kürbiskraut, Steinpilzen und Bandnudeln	26
Gratiniertes Nüsschen vom Müritzlamm auf sautiertem Thaigemüse	27
Heilbuttfilet auf Holunderkraut mit Pfifferlingen und Kartoffeln	26
Klassik	
Kleine Kalbsschnitzel natur mit Kartoffel-Gurkensalat	
als Hauptgang	23
als Zwischengericht	16
Gebratene Seeteufelmedaillons mit Safrantomaten auf Avocado und Aubergine	27
aus ökologisch erzeugten Produkten und ohne kohlenhydratreiche Beilagen und Saucen serviert	
Schottisches Lachsfilet – mit Haut gebraten – auf Zucchini und Sonnenblumenkernen	24
Ellington Sommersalat	18
Knackige Salatherzen, grüner Spargel, Paprika, rote Beete, Maiskörner, Cocktailtomaten, junge Bohnen, Erbsen und saftiger Thunfisch in unserem DUKE-Balsamicodressing	
Penne all' arrabiata mit Tomate, Chili und Knoblauch	12.5

Dessert

Jazz	€
Zitrusfruchtgelee mit weißem Schokoladenmousse und Pistazien	8
Mokkaparfait mit Cardamon und Rotweibirne	8
Klassik	
Crème Brûlée	6
Auswahl europäischer Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen	10

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.