Unsere Frühjahr und Sommermenü's 2022 im, EDEN Restaurant an den Thermen

Menü I:

Herzhafter Blattsalat mit Lauch und Radieschen
warmen Waldpilzen, Croutons und Preiselbeerdressing
***
Gebratenes Duett vom Bodensee-Zander und St. Petersfisch-Filet
dazu Safran-Nudeln mit Felchenkaviar und Brokkoli
***
Eistorte mit Früchtearrangement

Zum Preis von € 31,50 pro Person

Menü II

Pfifferlingscremesuppe mit Minzschaum
***
Entrecôte in Kräuterkruste gebraten
dazu Parmesan-Nudeln und frisches Marktgemüse
***
Creme Brulée mit Beerenauswahl

Zum Preis von € 32,00 pro Person

Menü III

Räucherlachs-Pralinen
mit Wasabi-Apfeldressing an Gurken-Kartoffel-Salat
***
Röllchen von der Truthahnbrust mit Schwarzwaldschinken und Tomate gefüllt
dazu Paprika-Kartoffelpüree und Zucchini-Karottengemüse
***
Variation vom Pfirsich

Zum Preis von € 31,50 pro Person

Menü IV

Tafelspitz-Sülze an knackigen Blattsalaten mit Meerrettichcreme
***
Gutedelcremesuppe mit Kracherle
***
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbei und Parmaschinken
dazu Farfalle-Nudeln und Tomatenragout an Balsamicosoße
***
Süße Variation von Beeren

Zum Preis von € 35,80 pro Person

Menü Classic

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
* * *
Knackiger Salatteller mit Joghurtdressing oder Holunder-Vinaigrette
* * *
Schweinefilet und Kalbsrücken am Stück auf dem Grill gebraten
dazu Pfefferrahmsauce und Edelpilzsauce
mit Spätzle, Röstikroketten, Pommes Frites
und saisonale, bunte Gemüsevariation
* * *
Lauwarme Apfeltarte mit Vanille-Eis

Zum Preis von 39,50 € pro Person.

Menü VI

Tomaten-Ruccola mit Balsamico mariniert
und gebackenem Mozzarella
***
Kürbiscremesuppe mit Kokos und Ingwer
***
Pikantes Rinderfilet mit Pistazienkruste gratiniert
dazu Fenchelgemüse und Pesto-Kartoffelpüree
***
Toblerone-Mousse mit Nektarinengelee

Zum Preis von € 44,00 pro Person

Menü VII

Zartes Hummer-Mousse an Carpaccio von Roter Beete
***
Steinpilzkraftbrühe mit gegrilltem Steinpilzspieß
***
Seeteufel-Medaillon auf getrüffeltem Selleriepüree
mit Zucchini und Würfelkartoffeln
***
Fruchtige Sorbet-Variation

Zum Preis von € 42,00

Menü VIII

Knackige Garten- und Blattsalate mit Kräutervinaigrette, gebratenen Waldpilzen und Kracherle
* * *
Apfel-Selleriecremesuppe mit Tandoori – Spieß (pikant mariniertes Hühnerbrüstchen)
* * *
Gegrilltes Lammrückenfilet an Dijon-Senfsauce
mit Kartoffelgratin und Speckbohnen
* * *
Amaretto-Panna Cotta mit marinierten Kirschen

Zum Preis von € 45,00

Menü IX

Carpaccio vom Rinderfilet mit Noilly Prat und Balsamico an Rucola mit Parmesanspänen
* * *
Rinderkraftbrühe mit Mark- und Grießklößchen
* * *
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen
* * *
Dessertteller EDEN (Variation von tagesaktuellen Desserts elegant serviert)

Zum Preis von € 48,00

Menü X

Knackige Blattsalate mit gegrillten Riesengarnelen und Himbeerdressing
***
Rosencremesuppe mit Limettenschaum
***
Kalbsfilet gebraten mit Spitzmorchelrahm
dazu erntefrischer Mangold und Röstikroketten
***
Geeiste Kombination von Kirschen und Schokolade

Zum Preis von € 46,00 pro Person

Gerne können Sie oben genannte Vorschläge jederzeit nach Ihren Herzenswünschen kombinieren und verändern! Wir werden dann eine neue Preisbestimmung durchführen.

Wir hoffen, dass Sie aus unseren Vorschlägen Ihr perfektes Menü finden
und freuen uns schon heute, sie bei uns begrüßen zu dürfen mit:
HERZLICH WILLKOMMEN in Ihrem EDEN