

Unsere Empfehlungen

30.07. - 04.08.2018

Schlemmersommer Menü 2018

PARLAMENT APERITIF

BUNTER SPARGEL-SALAT MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS,
KLEINEM KARTOFFELRÖSTI UND KERBELSAUCE

LIMONENSORBET MIT KARAMELLISIERTEN KÜRBISKERNEN

FILET VOM HOLSTEINER RIND MIT WEISSEM TRÜFFELSCHAUM, AROMATISIERTEM
BLATTSPINAT MIT KIRSCHTOMATEN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN, DAZU
KARTOFFELGRATIN

GRAND MARNIER-PARFAIT MIT MARINIERTEN
ERDBEEREN UND GRÜNEM PFEFFER

**PREIS € 64,00
FÜR ZWEI PERSONEN**

Vorspeisen

ARTISCHOCKENCREME-SUPPE

7,90 €

MIT STREIFEN VON GERÄUCHERTEM HEILBUTT

PÜRIERTE FISCHSUPPE MIT GRÖNLAND-CREVETTEN

7,90 €

GEBRATENE PFIFFERLINGE MIT KRÄUTER-RÜHREI,

12,90 €

GEBUTTERTEM SCHWARZBROT UND SALATGARNITUR

Hauptgänge

BUNTER SALAT MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN,

16,90 €

KNUSPRIGEM SPECK, CROUTONS UND GEHOBELTEM PARMESAN

FRISCHE PFIFFERLINGE IN RAHM

16,90 €

MIT FETTUCCINE UND GEHOBELTEM PARMESAN

RINDERFILESPIZZEN „STROGANOFF“

22,90 €

MIT CHAMPIGNONS, GEWÜRZGURKE, ROTE BETE UND SERVIETTEN-
BREZELROULADE

ENTRECOTE VOM CHAROLAIS-RIND

29,90 €

MIT „STEAKHOUSE-FRIES“, BUNTER SALATGARNITUR, GEBRATENEN
PFIFFERLINGEN UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

Dessert

GRAND MARNIER -PARFAIT

8,90 €

MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND GRÜNEM PFEFFER

WARME GRIESSKLÖSSCHEN

8,90 €

MIT VANILLE-ZIMT-BISKUIT-BRÖSELN UND PFIRSICH-FEIGENKOMPOTT

Our Recommendation

30.07.2018 – 04.08.2018

Hamburg Gourmand Summer Menu 2018

PARLAMENT APERITIF

COLORFUL ASPARAGUS SALAD WITH MARINATED SALMON,
SMALL POTATO RÖSTI AND CHERVIL VINAIGRETTE

LEMON SORBET WITH CARAMELIZED PUMPKIN SEEDS

FILLET OF HOLSTEIN BEEF WITH WHITE TRUFFLE FOAM, AROMATIC LEAF
SPINACH WITH CHERRY TOMATOES AND ROASTED PINE NUTS, SERVED WITH
POTATO GRATIN

GRAND MARNIER-PARFAIT WITH MARINATED STRAWBERRIES
AND GREEN PEPPER

PRICE 64,00€

FOR 2 PERSONS

Starters

ARTICHOKE CRÈME –SOUP 7,90 €
WITH STRIPES OF SMOKED HALIBUT

STRAINED FISH SOUP WITH GREENLAND CREVETTES 7,90 €

FRIED CHANTERELLES WITH SCRAMBLED EGGS WITH HERBS, 12,90 €
BUTTERED BROWN BREAD AND A SALAD GARNISH

Main Course

MIXED SALAD WITH FRIED CHANTERELLES, 16,90 €
CRISPY BACON, CROUTONS AND SHAVED PARMESAN

FRESH CHANTERELLES IN CREAM 16,90 €
WITH PASTA FETTUCCHINE AND SHAVED PARMESAN

BEEF FILLET STRIPES “STROGANOFF” 22,90 €
WITH MUSHROOMS, GHERKINS, BEET ROOT
AND SLICED PRETZEL DUMPLING

ENTRECOTE OF CHAROLAIS-BEEF 29,90 €
WITH „STEAKHOUSE FRIES“, MIXED SALAD GARNISH,
FRIED CHANTERELLES AND HOMEMADE HERBS BUTTER

Dessert

GRAND MARNIER –PARFAIT 8,90 €
WITH MARINATED STRAWBERRIES AND GREEN PEPPER

WARM SEMOLINA DUMPLING 8,90 €
WITH VANILLA-CINNAMON-BISCUIT-CRUMBS AND PEACH-FIG COMPOTE