



Seehotel Schloss *Klink*

M Ü R I T Z

RESORT & SPA

Carpaccio vom Rinderfilet

mit mariniertem Blattsalat,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Gebackener Kürbis

Romana Chicorée Salat mit Radicchio
Basilikumpesto und Haselnüssen

Kürbis Cremésuppe

mit Kernölschaum

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Hummerschaum mit cremigem Kürbisrisotto
und kleinem Blattsalat

Dorade Royale

im Ganzen gebraten mit mediterranem Gemüse,
Süßkartoffelpommes und Zitronenbutter

Rosa gebackener Hirschrücken

unter Zitronen – Walnusskruste auf Heidelbeerjus
mit Shiitake – Lauchgemüse und Kürbis Muffin

Tafelspitz sous vide

auf Calvadosjus, glasierter Ringelbeete
und Kartoffel - Meerrettichpüree

Ragout vom heimischen Wild

mit Mandel – Broccoli, gebutterten Kräuter Spätzle
und Preiselbeermarmelade

Cremiges Kürbis Risotto

mit glasiertem grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen

Veganes Gelbes Kichererbsen Curry

Kokosnussmilch, knackiges Gemüse und Basmatireis
Shiso - Kresse – Salat und Erdnüsse

Kürbiskernöl Parfait

auf Apfelkompott, Birnengel und kandierten Kürbiskernen

Tartufo

im Kakaomantel mit Zabaione Kern und Beeren