



Restaurant „Zum Mohrenkopf“

Vorab möchten wir uns für Ihr Interesse an unserem Hause bedanken.

Wie von Ihnen erwarten, unterbreiten wir folgende Auswahl von Gerichten von Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Desserts für Ihre Veranstaltung ab ca. 10 Personen.

Damit können Sie selbst ein Menü für Ihre Gesellschaft nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Falls Sie Fragen oder Änderungswünsche haben, rufen Sie uns doch bitte an um eine Termin für eine Menüabsprache zu vereinbaren. Für Ihren feiern können nach Absprache, unsere Öffnungszeiten zu Ihr feiern angepasst werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Restaurant „ Zum Mohrenkopf“



Restaurant „Zum Mohrenkopf“

Suppen

Büsumer Krabbensuppe nach Art des Hauses mit Cognac aromatisiert, reichlich Krabbenfleisch², Sahnehaube und Baguette

Tomatenessenz mit Quarkklößen, Basilikum streifen und Baguette

Zuckerschotencremesuppe mit Büsumer Krabben und Baguettebrot

Steinpilzcremesuppe mit gebratenen Filetspitzen und ofenfrischem Baguette

Karotten-Ingwercremesuppe mit sautierten Garnelen und Sahnehaube

Wildrahmsüppchen mit Portwein abgerundet, Belugalinsen und Fleischeinlage, dazu Baguette

Cremsüppchen von buntem Paprika, gebratene Zander-Kostbarkeit mit Kapern und Tomatenconcassée



Restaurant „Zum Mohrenkopf“

Vorspeisen

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat der Saison mit gebratenen Edelfischfilets, sautiertem Flusskrebsfleisch und Pinienkernen

Sommerliche Blattsalate mit Spargelspitzen, Melone, gerösteten Frühstücksspeck, dazu Baguette

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust an frischem Edelsalat, Pinienkernen und Ciabatta - Olivenbrot

Tatar von Lachs auf Pumpernickel mit Kaviar und herzhafter Hibiskus-Chillivinaigrette

Blattsalate in Balsamicodressing mit in rosa Pfeffer gebratenen Filetspitzen und Baguette



Restaurant „Zum Mohrenkopf“

Hauptgang

Rinderfilet unter einer Rosmarin-Steinpilzkruste an einer leichten rosa Pfeffersauce, Romanescogemüse, dazu Spätzle und Gratinkartoffeln

Schweinefiletmedaillons rosa gebraten an einer leichten Calvadossauce, gegrillte Paradiesäpfel, bunte Gemüseauswahl, dazu Kroketten und Herzoginkartoffeln

"Lamm-Duett": Lammfilet und geschmorte Lammkeule an einer leichten Knoblauchrahmsauce oder Rosmarinsauce, Bohnen mit herzhaften Magerspeckscheiben ummantelt, Champignon-Zwiebelgemüse, dazu Gratinkartoffeln und Mandelbällchen

Perlhuhnbrust in Salzeibutter gebraten auf einer Steinpilzsauce, Schwarzwurzeln in Rahm, gebackene Zucchinischeiben, dazu Dauphinkartoffeln und Kroketten

Gefülltes Kalbsrückensteak an einer leichten Trauben- Pfeffersauce mit buntem Gemüse, dazu Dauphine- und Petersilienkartoffeln

„Geflügel-Dékolleté“: Perlhuhn-, Enten- und Poulardenbrust in Madeirabutter gebraten mit in Wildblütenhonig glacierten Früchten, Rosmarin-Rambutanjus, dazu Pariser Karotten und Herzogin-Kartoffeln und Reis

Rosa gebratene Entenbrust an einer leichten Rosmarin- Granatapfelsauce, Mandel-Broccoli und sautiertes frisches Champignons- Zwiebelgemüse, dazu Kroketten und Petersilienkartoffeln

Medaillons von der Rinderhüfte, Schweinefilet und Putenbrust gebraten mit Rosmarin-Champignons à la Crème, Gemüsekomposition mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Salzkartoffeln

Schweinerückensteak gratiniert auf gelber Paprikasauce, sautierte Austernpilze, gebackene Zucchinischeiben, dazu Gratin- und Dauphinekartoffeln



Restaurant „Zum Mohrenkopf“

Hauptgang

Fisch

Steinbeißerfilet in Zitronenbutter gebraten auf Blattspinatbett mit in Weißburgunder-Velouté geschmorten Eismeer- Garnelen, Hummersauce, dazu Petersilienkartoffeln und Reis

Zanderfilets unter einer Steinpilz-Olivenkruste in aromatischer Kräuterbutter gebraten, Bärlauchsauce, dazu sautiertes Flusskrebsfleisch, Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln und Reis

Steinbuttfilet gratiniert an Schalotten-Aprikosen- Balsamicoragout, Hummersauce, Schwarzwurzeln in Rahm, dazu Dillkartoffeln und gemischter Wildreis

Lachs,- Zander- und Seezungenfilet gratiniert auf zweierlei Saucen mit einem kleinen Blatt- und Gemüse-Salatteller, dazu Trüffelkartoffeln und Kräuterreis



**Restaurant „Zum Mohrenkopf“
Wildgerichte**

Hauptgang

*In Burgundersud geschmorte Damwildkeule mit einem leichten Wacholderjus, Austernpilzen,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Krokette*

*Wildschweinkeule geschmort auf einer leichten Rosmarin-Preiselbeersauce, Apfel-
Maronenkonfit, Speck-Rosenkohl und Rotkohl, dazu Dauphinekartoffeln*

*Gefüllte Hirschrouladen auf Wildrahmsauce mit sautierten Austernpilzen, Gemüse der
Saison, Krokette und Salzkartoffeln*

*Rehrückenfilets rosa gebraten auf einer Preiselbeersauce, Apfelrotkohl, gefüllte Birne, dazu
Dauphinekartoffeln und Krokette*

*Ofenfrischer Entenbraten von Brust und Keule an Orangensauce, Apfelrotkohl, dazu
Semmelknödel und Krokette*



Restaurant „Zum Mohrenkopf“

Dessert

„Crème brûlée“: feine Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert und marinierten Früchten

Hausgemachtes Anis-Karamel-Eisparfait umlegt mit Früchten, Minzeblättern und marmorierten Schokostiften

Hausgemachtes Mousse in Schokoladengitter gefüllt an zweierlei Saucen mit Früchten garniert

Dessertvariation „ Mohrenkopf“: Gaumenschmeichler aus verschiedenen Desserts mit exotischen Früchten, dreierlei Saucen und Hippengebäck

Mascarponecreme an zweierlei Saucen mit marinierten Früchten und Minze garniert

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

Dreierlei Fruchtsorbets garniert mit frischen Früchten
