

# Menüvorschlag No°1

Stand 01.03.2022



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

## *Crab-Cake*

*pochierte Zanderroulade | Flusskrebse | Kräutersalat*

\*\*\*\*

*Basilikumschaumsuppe  
gebackene Tomaten- Wan Tan*

\*\*\*\*

*Filet vom Landschwein | Serranoschinkenmantel  
Salbeijus | Zuckerschoten- Paprikagemüse | Tagliarini*

\*\*\*\*

*Crema catalana  
Mariniertes Beerenragout*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>als 3 Gang Menue: mit Vorspeise, Hauptgang &amp; Dessert</i>        | <i>42,00 €</i> |
| <i>als 3 Gang Menue: mit Suppe, Hauptgang &amp; Dessert</i>            | <i>35,50 €</i> |
| <i>als 4 Gang Menue: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang &amp; Dessert</i> | <i>48,00 €</i> |

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!*

*Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht eingeschlossen,  
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor  
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*

*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*

*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Menüvorschlag No°2

Stand 01.03.2022



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Feines aus dem Salatbeet*

*Weißkirschdressing | geräucherte Flugentenbrust | Preiselbeer- Chutney*

\*\*\*\*

*Zitronengras- Ingwerschaumsuppe*

*Flusskrebse | Basilikumpesto*

\*\*\*\*

*Maispoularde trifft Rinderrücken (rosa gebratene Roulade)  
Erbsenpüree | geschichtete und gratinierte Thymiankartoffeln*

\*\*\*\*

*Schnitte von der Callebaut Schokolade | Chili*

*Mango- Gel | Blaubeerragout*

*als 3 Gang Menue: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert* 46,80 €

*als 3 Gang Menue: mit Suppe, Hauptgang & Dessert* 41,40 €

*als 4 Gang Menue: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert* 53,90 €

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!*

*Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht eingeschlossen,  
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor  
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*

*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*

*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Menüvorschlag No°3

Stand 01.03.2022



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Karamellierte Praline vom Ziegenfrischkäse*

*Kräutersalat- Beet | geröstete Pinienkerne | Blaubeere | pikantes Mango- Chutney*

\*\*\*\*

*Gegrilltes Doradenfilet*

*Petersilienschaum | feine Spaghettini*

\*\*\*\*

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust*

*Thymianhonig | Jus | gebratener grüner Spargel mit grünem Pfeffer*

*Süßkartoffelpüree*

\*\*\*\*

*Zweierlei vom weißen Pfirsich*

*Mousse | Sorbet | Beeren*

*als 3 Gang Menue: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert* 44,00 €

*als 3 Gang Menue: mit Fisch Zwischengericht, Hauptgang & Dessert* 44,00 €

*als 4 Gang Menue: mit Vorspeise, Fisch Zwischengericht, Hauptgang & Dessert* 55,40 €

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!*

*Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht eingeschlossen,  
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor  
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*

*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*

*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Menüvorschlag No°4

Stand 01.03.2022



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Feine Scheiben von der gegarten Kalbshüfte  
Rucolasalat | Tomatenmousse | Basilikumpesto*

\*\*\*\*

*Consommé vom Rind  
getrüffelte Ravioli gefüllt mit grünem Spargel*

\*\*\*\*

*Kross gebratener Tiefseesaibling  
Chimichurri-Soße | Frühlauch | Balsamico- Kartoffelstampf*

\*\*\*\*

*Panna Cotta mit Tahitivanille  
Himbeermark | Sorbet*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>als 3 Gang Menue: mit Vorspeise, Hauptgang &amp; Dessert</i>        | <i>45,30 €</i> |
| <i>als 3 Gang Menue: mit Suppe, Hauptgang &amp; Dessert</i>            | <i>40,80 €</i> |
| <i>als 4 Gang Menue: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang &amp; Dessert</i> | <i>53,90 €</i> |

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!  
Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht eingeschlossen,  
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor  
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*

*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*

*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Menüvorschlag No°5

Stand 01.03.2022



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Mariniertes Sashimi vom Yellow Fin (Thunfisch)*  
*Soja- Sesammayonnaise | Wakame- Algen | Wildkräutersalat*

\*\*\*\*

*Wachtelessenz*  
*Edelpilzroulade*

\*\*\*\*

*Gratinierter rosa gebratener Kalbsrücken*  
*Rosapfefferjus | glasierte Keniabohnen | Kartoffeltörtchen*

\*\*\*\*

*Mangomousse | Chili*  
*Schokoladensorbet*

|  |                |
|--|----------------|
| <i>als 3 Gang Menue: mit Vorspeise, Hauptgang &amp; Dessert</i>        | <i>48,30 €</i> |
| <i>als 3 Gang Menue: mit Suppe, Hauptgang &amp; Dessert</i>            | <i>42,60 €</i> |
| <i>als 4 Gang Menue: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang &amp; Dessert</i> | <i>56,90 €</i> |

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!*  
*Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht eingeschlossen,  
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor  
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.  
Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.  
Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.  
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*

# Menüvorschlag No°6

Stand 01.03.2022



**RESTAURANT 54**  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Gebratene Jakobsmuschel*

*Tomatenmarmelade | Babyspinat | Curryschaum*

\*\*\*\*

*Mediterrane Fischsuppe*

*Gebackene Garnele | Parmesan- Croustini*

\*\*\*\*

*Kross gebratenes Filet vom weißen Heilbutt*

*Ratatouille | Kartoffel- Safrangnocchi*

\*\*\*\*

*Ananasragout | Ingwer*

*Kokossorbet*

*als 3 Gang Menue: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert* 56,00 €

*als 3 Gang Menue: mit Suppe, Hauptgang & Dessert* 50,60 €

*als 4 Gang Menue: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert* 70,30 €

*Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!*

*Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...*

*Saisonale Änderungen vorbehalten*

*In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten nicht eingeschlossen,  
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor  
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

*Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.*

*Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.*

*Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.*