

Menüvorschlag No°1

Stand 02.01.2024



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 Menü: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert</i>	<i>52,50 €</i>
<i>als 3 Gang Menü: mit Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>47,00 €</i>
<i>als 4 Gang Menü: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>59,60 €</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 Menükarten nicht eingeschlossen,
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 5 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 02.01.2024



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 Menü: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert 56,20 €

als 3 Gang Menü: mit Suppe, Hauptgang & Dessert 52,10 €

als 4 Gang Menü: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert 63,80 €

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 Menükarten nicht eingeschlossen,
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 5 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 02.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Karamellisierte Praline vom Ziegenfrischkäse
Kräutersalat | Bete | 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 Menü: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert 53,20 €

als 3 Gang Menü: mit Fisch Zwischengericht, Hauptgang & Dessert 53,20 €

als 4 Gang Menü: mit Vorspeise, Fisch Zwischengericht, Hauptgang & Dessert 66,20 €

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 Menükarten nicht eingeschlossen,
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 5 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 02.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Feine Scheiben von der gegarten Kalbshüfte
Rucolasalat | Tomatenmousse | Basilikum Pesto*

*Consommé vom Rind
getrüffelte Ravioli*

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

*Panna cotta mit Tahiti-Vanille
Himbeermark | Sorbet*

als 3 Gang Menü: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert 55,20 €

als 3 Gang Menü: mit Suppe, Hauptgang & Dessert 49,80 €

als 4 Gang Menü: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert 63,80 €

*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 Menükarten nicht eingeschlossen,
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 5 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 02.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

*Mariniertes Sashimi vom Yellowfin-Thunfisch
Soja-Sesammayonnaise / Wakame-Algen / Wildkräutersalat*

*Wachtelessenz
Edelpilzroulade*

*Gratinierter rosa gebratener Kalbsrücken
Rosa-Pfefferjus / glasierte Keniabohnen / Kartoffeltörtchen*

*Mangomousse / Chili
Schokoladensorbet*

<i>als 3 Gang Menü: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert</i>	<i>58,60 €</i>
<i>als 3 Gang Menü: mit Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>53,10 €</i>
<i>als 4 Gang Menü: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>67,20 €</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 Menükarten nicht eingeschlossen,
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 5 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 02.01.2024



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*

<i>als 3 Gang Menü: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert</i>	<i>67,20 €</i>
<i>als 3 Gang Menü: mit Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>61,20 €</i>
<i>als 4 Gang Menü: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>81,80 €</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 Menükarten nicht eingeschlossen,
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 5 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°7

Stand 02.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Vegetarisch

*Karamellisierte Ziegenfrischkäse
Rote Bete Carpaccio | Cashewkerne | Trauben
Wildkräutersalat*

*Karotten-Ingwerschaumsuppe
Chiliöl | Ciabatta Chip*

*Tagliatelle
Freienseener Tunnelpilze a la creme | Rucola*

*Kokos-Panna cotta | Ananasragout
Mangosorbet*

<i>als 3 Gang Menü: mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert</i>	<i>47,50 €</i>
<i>als 3 Gang Menü: mit Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>51,20 €</i>
<i>als 4 Gang Menü: mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert</i>	<i>64,80 €</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 Menükarten nicht eingeschlossen,
diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50€ pro Stück*

*Ihre Menübestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 5 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.