FLAIR PARK-HOTEL
ILSHOFEN ★★★★

Unser Menü

Vorspeise

Gegrillter Oktopus auf Orangen Taboulé
karamellisierte Joghurthaube und Apfel-Koriander Chutney

***

Hauptgerichte

Krosser Flusszander mit Lachskaviar
mediterranem Gemüse und Risotto

oder

Angus Rinderfilet mit karamellisiertem Chicorée
Balsamico-Kirschen und Kartoffelsoufflé

***

Dessert

Schwarzwälder Kirsch (neu interpretiert)
mit weißem Mandel-Kirscheis

Menüpreis 49,50 € pro Person
mit Weinbegleitung (pro Gang 0,1 Liter) 68,50 €

FLAIR PARK-HOTEL
ILSHOFEN ★★★★

Vorspeise/Suppen

Gegrillter Oktopus auf Orangen Taboulé karamellisierte Joghurthaube und Apfel-Koriander Chutney	13,80 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse	6,80 €
Tomatencremesuppe mit Sauerrahm, Gemüse-Maultasche und Basilikum Pesto	7,20 €

Hauptgerichte

Vegetarisch

Blattspinat-Quiche mit Auberginen Kaviar und getrüffelter Hollandaise	14,50 €
Arancini auf Kichererbsen-Creme und Grillgemüse	15,80 €

Fisch

Krosser Flusszander mit Lachskaviar, mediterranem Gemüse und Risotto	19,80 €
Gegrillte Rotbarbe mit Frühlingsrolle von der Gamba und mit Couscous gefüllte Zucchini	23,50 €

Fleisch / Meat

In Thymian-Honig gebackene Maispourlarde auf grünen Bohnen und Steinpilz-Ravioli	19,80 €
Kalbsrücken “Züricher Art” mit Waldpilzen und Trüffelrösti	24,80 €
Angus Rinderfilet mit karamellisiertem Chicorée Balsamico-Kirschen und Kartoffelsoufflé	29,80 €

Unsere Klassiker

Kalbsbraten auf Balsamico Linsen 18,50 €
an Wurzelgemüse und gebratenen Serviettenknödeln

„Schwabenpfännle“ 20,80 €
Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Rahmsauce, gebratene Champignons
dazu hausgemachte Spätzle (wird in der Pfanne serviert)

Wiener Schnitzel vom Kalb 22,80 €
mit frischer Gurke im Schmand und Bratkartoffeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 23,80 €
mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle

Desserts

„Trilogie vom grünen Apfel“ 7,50 €
Apfellasagne, Apfelmousse und Apfeleis mit Vanillesand

„Birne Helene“ - nach Art des Hauses 7,80 €
Mousse von der Zartbitterschokolade an hausgemachten Birnensorbet

„Schwarzwälder Kirsch“- Neu interpretiert 8,50 €
mit weißem Mandel Kirsch-Creme Eis

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.