

Menuvorschläge

Liebe Gäste,

nachfolgend finden Sie Menuvorschläge für Ihre Feier im Marblau. Die Menus sind gültig für Gesellschaften **ab 14 Personen**, für kleinere Gruppen auf Nachfrage.

Natürlich können Sie auch Gerichte aus unserer **Klassik-Karte** in Ihr Menu integrieren. Gerne stellen wir Ihnen aber auch individuelle Menus zusammen.

Wir bitten um Verständnis, dass wir **pro Gesellschaft nur ein gemeinsames Menu** zubereiten können, im Hauptgang kann ein Fleisch- ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht zur Wahl gestellt werden.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl oder Zusammenstellung Ihres Menus. Sie erreichen uns unter **040-35016555** oder per mail **welcome@marblau.de** . Ansprechpartner ist Herr Philip Reusch, Restaurantleitung.

Wir wünschen viel Spaß und Genuss bei Ihrer Feier im Marblau.

Herzlichst Ihr

Tobias Strauch

Tobias Strauch

Menu I

Winter:

Feldsalat mit Feigen, Büffelmozzarella und
Haselnuss-Balsamico-Vinaigrette

Sommer:

Rucolasalat mit Passionsfrucht-Tomatendressing
und Büffelmozzarella

~

Ravioli mit Ziegenkäse gefüllt auf Paprikasugo

~

Gegrilltes Filet vom Loup de Mer mit Sesamschaum
geröstetem Sellerie, confierten Tomaten
und Kichererbsenpüree

als vegetarische Alternative:

Gebratener Apfel-Kürbis im Wickel
Kräuterseitlinge, geröstete Kürbiskerne
Kurkumaschaum und Cous Cous

~

Orangen-Crème Brulée mit Bitterschokolade

3-Gänge Menu 39,50

4-Gänge Menu 47,50

Tobias Strauch

Menu II

Italienischer Landschinken mit Kräuterseitlingen
Feigen und Frisée

~

Zitronenrisotto mit Scampi und Basilikumschaum

~

Kalbsfilet mit gratinierter Polenta
Zucchini- und Mörenpüree, Fingermöhren
und Sherryrahm

~

Schokoladenmalheur mit Olivenöleis und Zitrusfrüchten

3-Gänge Menu 44,50

4-Gänge Menu 52,50

Menu III

Marblau-Vorspeisen – eine mediterrane Vorspeisenauswahl
(im Family-Style auf dem Tisch serviert)

~

Fenchel-Orangensuppe mit Ziegenkäsemousse

~

Zweierlei Zitronenhähnchen mit gebratenem Kürbis
und Gnocchi

~

Winter:

Feigentiramisu mit Espressois

Sommer:

Erdbeertiramisu mit Kokoseis

3-Gänge Menu mit Suppe 36,-

3-Gänge Menu mit Vorspeise 40,-

4-Gänge Menu 47,50

Tobias Strauch

Menu IV

Rote Beete-Birnencarpaccio mit Vanille, Limonen
und Flusskrebsschwänzen

~

Weisses Tomatenschaumsüppchen mit Thunfischtatar

~

Tranchen vom Husumer Rinderfilet mit Balsamicojus
Artischocken und Bohnencassoulet

~

Mangoparfait mit karamellisierten Pistazien
und Gewürztraminer-Sabayone

3-Gänge Menu mit Suppe 45,-
3-Gänge Menu mit Vorspeise 47,-
4-Gänge Menu 54,-

Tobias Strauch