

# **Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2020**

(Gültig von März bis Oktober 2020 – gültig ab 8 Personen)

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Restaurant „Die Insel“.

Bei uns werden Ihre Feiern kulinarisch veredelt.

Unser Küchenchef Benjamin Meusel und sein Team kreieren aus qualitativ hochwertigen, vielfältigen sowie saisonalen Produkten ein  
Menü,  
welches Ihr Event zu etwas ganz Besonderem macht.

Gerne können Sie die einzelnen Gänge der Menüs  
auch miteinander kombinieren.

Für eine persönliche und individuelle Beratung steht Ihnen gerne unsere  
Veranstaltungsleiterin Frau Claudia Brassen zur Verfügung.

Korrespondierende Weine empfehlen wir Ihnen gerne  
nach Auswahl des Menüs.

Die Insel by Aspria Maschsee Hannover

## Menü I

Niedersächsische Festtagssuppe  
mit Eierstich, Mettbällchen und Spargel

\*\*\*

Krustenbraten vom schwäbisch-hällischem Bio-Schwein  
in Schalotten-Senfsoße mit jungem Wurzelgemüse  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Hannöversche Welfenspeise  
mit Himbeermark und Vanillesoße

€ 39,00

## Menü II

Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen  
mit frischer Minze

\*\*\*

Karlsbader Kalbsrahmragout  
mit Champignons, jungen Zwiebeln, Pappardelle  
und Kopfsalat 'Mimosa'

\*\*\*

Hamburger Rote-Grütze  
mit Bourbon-Vanillerahmeis und weißem Schokoladenschaum

€ 42,00

## Menü III

Römersalat  
mit Artischocken, Champignons und Knoblauchcroûtons

\*\*\*

Brunnenkressecrème  
mit Lachstimbale und Lachsrose

\*\*\*

Gefüllter Truthahn  
mit Basilikum, Oliven und Pinienkernen  
auf Zucchini-Tomatenfondue mit grünen Tagliatelle

\*\*\*

Zitronenschaum auf Kiwipürée  
mit Himbeersorbet und frischen Himbeeren

€ 45,00

(ohne Vorspeise € 40,00

ohne Suppe € 42,00)

## **Menü IV**

Sommerliches Salatvergnügen  
mit rosa Crevetten, krossem Speck, Melone und Avocados

\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen und jungen Gemüsen

\*\*\*

Wiener Tafelspitz  
mit Schnittlauchsoße, Blattspinat, Apfelmeerrettich  
und Bratkartoffeln

\*\*\*

Erdbeerparfait  
mit Basilikumsorbet und Erdbeerragout

€ 49,00

(ohne Vorspeise € 42,00

ohne Suppe € 45,00)

## **Menü V**

Komposition vom Steinhuder Rauchaal  
mit Saiblingskaviar, Meerrettichschaum und Preiselbeerparfait

\*\*\*

Kalbsschwanzessenz mit kleinen Käseravioli und altem Sherry

\*\*\*

Jungschweinfilet im Blätterteigmantel  
auf grüner Pfeffercrème  
mit gratiniertem Blumenkohl, Vichykarotten und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Ricotta-Mascarponekuchen  
mit Schokoladen-Orangenschale und Rumkirsche

€ 54,00

(ohne Vorspeise € 44,00

ohne Suppe € 48,00)

## **Menü VI**

Türmchen von Büffel-Mozzarella und gegrillten Auberginen  
mit Tomatensugo und Basilikumpesto

\*\*\*

Leichte Cocobohnensuppe mit gegrilltem Pancetta und roter Kapir-Paprika

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana  
'Gefüllte dünne Kalbsschnitzelchen  
mit Zitronenpenne, Salbei, Zucchini-Tomatenlasagne und Parmaschinken'

\*\*\*

Tartufo-Igel  
mit Amarettoschaum und Mandelbisquits

€ 55,00

(ohne Vorspeise € 48,00

ohne Suppe € 51,00)

## **Menü VII**

Salat vom zart geräucherten Seesaibling  
mit Sellerie-Apfelsalat und Honig-Meerrettichvinaigrette

\*\*\*

Schaumsüppchen von zweierlei Sellerie mit Sommertrüffel

\*\*\*

Niedersächsische Bratenplatte  
- geschmorte Rinderschulter in Spätburgunder  
und mit Kräutern marinierter Schweinerücken -  
mit Saisongemüse, Salzkartoffeln und Kartoffelbällchen

\*\*\*

Geeister Fondant von Torrone Nougat  
und Erdbeeren vom Bauernhof mit Stracciatellaeis

€ 57,00

(ohne Vorspeise € 50,00

ohne Suppe € 51,00)

## **Menü VIII**

Sandwich vom Wildlachs  
mit Schnittlauchcrème, Pattaya-Mango und nativem Olivenöl

\*\*\*

Gazpacho „Andaluz“

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef vom Charolais-Rind à la Bordelaise  
mit Estragonschaum, Bohnencassoulet  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Timbale vom Weinbergpfirsich mit Mascarponeschaum und Himbeeren

€ 69,00

(ohne Vorspeise € 59,00

ohne Suppe € 63,00)

## **Menü IX**

Geeister Ratatouillesalat  
mit gebackenem in Honig mariniertem Ziegenkäse und altem Balsamico

\*\*\*

Rücken vom Angel-Kabeljau  
mit krossem Pancetta aus Süd-Tirol, schaumiger Limettenbutter  
und dicken Bohnen

\*\*\*

Mariniertes Perlhuhnbrüstchen „Katalanische Art“  
mit Fenchelsamen, Kreuzkümmel, eingemachten Zitronen,  
Rosmarinkartoffeln und Oliven

\*\*\*

Schwarzwälder Himbeergeist-Parfait mit roten Früchten

€ 72,00

(ohne Vorspeise € 62,00  
ohne Zwischengang € 58,00)

## **Menü X**

Törtchen von Jacobsmuschel und Scampi  
auf Gazpacho-Vinaigrette

\*\*\*

Atlantik-Seeteufel in Rosmarinöl gebraten  
in mediterranem Bouillabaisse Sud

\*\*\*

Gratinierter Rücken vom Husumer Deichlamm  
mit Rosmarinbutter, Barigoulegemüse  
und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Royale von der Bayrisch Crème mit gelierten Früchten und Mandelmilcheis

€ 89,00

(ohne Vorspeise € 76,00  
ohne Zwischengang € 74,00)

## Menü XI

Salat von Leipziger Allerlei  
mit Flusskrebse und grüner Soße

\*\*\*

Essenz von Steinpilzen  
mit Trüffelklößchen

\*\*\*

Rehrücken aus dem Deister  
im Wirsingmantel  
mit Amarone-Jus, Pfifferlingen, glacierten Muskattrauben  
und Selleriepüree

\*\*\*

Schokoladenkuchen  
mit Schokoladensorbet und Kaffeesoße

€ 93,00

(ohne Vorspeise € 73,00

ohne Zwischengang € 87,00)

## Menü XII

Lauwarmer Salat vom bretonischen Hummer  
mit sautiertem Gemüse  
auf provençalische Art

\*\*\*

Ricotta-Ravioli  
mit schwarzem Périgord-Trüffel und Artischockenschaum

\*\*\*

Gefüllte Seezunge  
mit Granny-Smith Äpfeln und glaciertem Sellerie

\*\*\*

Crêpinettes vom Kalbsfilet  
in weißer und dunkler Trüffelsoße  
mit Morchelrisotto

\*\*\*

Crêpes mit Limettensoufflé,  
Himbeeren und Buttermilch-Zitronen-Sorbet

€ 98,00

(ohne Ravioli € 91,00

ohne Seezunge € 89,00)

### **Menü XIII**

Variation von der Gänsestopfleber  
mit feinem Früchte-Chutney

\*\*\*

Kaisergranate im Spaghetti-Turban mit Spitzen vom grünen Spargel

\*\*\*

Medaillon vom Steinbutt  
in Paprikafondue mit Bohnenkernen und Oliventapenade

\*\*\*

Rinderfilet 'Wellington'  
mit schwarzer Trüffelsoße und gefüllten Artischocken

\*\*\*

Mandelcornets gefüllt mit weißem Schokoladenmousse  
auf Passionsfruchtschaum und bunten Beeren

€ 110,00

(ohne Kaisergranat € 98,00

ohne Steinbutt € 98,00)

### **'CROSS CULTURE' MENÜ**

#### **Menü XIV**

Spicy Spanferkelbäckchen mit Currycrème und Tabouletsalat

\*\*\*

Gebratener Hummer in Kokosmilch-Currysoße  
mit karamellisiertem Lauch und Thai-Spargel

\*\*\*

Poulardenbrust mit Tamarindenglasur  
auf Soba-Nudeln mit Cashewkernen

\*\*\*

Geeiste Pattaya-Mango mit Kokos und Limettensorbet

€ 84,00

## **VEGETARISCHES MENÜ**

Gemüsesalat mit knusprigen Kartoffeln,  
Parmesanspitzen und Kräutervinaigrette

\*\*\*

Schaumsüppchen von süßen Tomaten  
mit Ingwer-Karotten

\*\*\*

Piemontesische Gnocchi  
mit sautierten Pfifferlingen, glacierten süßen Zwiebeln,  
gedämpften Salatherzen  
und altem Parmesankäse 'Reggiano'

\*\*\*

Hausgemachte Sorbets  
mit Fruchtmark

€ 55,00

(ohne Vorspeise € 49,00

ohne Suppe € 50,00)

## **Veganes Menü**

Kartoffelrösti  
auf Gemüsetatar

\*\*\*

Gurken-Tomatensuppe  
mit Tofu

\*\*\*

Gefüllte Paprikaschoten  
mit orientalischem Reis und Gemüsecurry

\*\*\*

Geeiste Papaya-Mango  
mit Kokos und Limettensorbet

€ 49,00