



KREFELDER RENNBAHN
- GASTRONOMIE -

3 Gänge Menüs

Menü I

In Reisflakes gebackene Scampi auf Salat
„Kräuterwiese“

8,50 €

Gefüllte Maishuhnbrust in Estragonsahne
Sommergemüse und Butterkartoffelchen

12,50 €

Tonkabohnen Crémé brullée mit Mango
und Papaya

6,00

Preis pro Person 27,00 €

Menü II

Selleriesüppchen mit schwarzem
Trüffel

6,50 €

Roastbeef „rosa“ am Stück
gebraten
gefüllte Gratinkartoffel und Kenia
Böhnchen

15,50 €

Apfeltarte mit Calvados Crème
Fraîche

6,00 €

Preis pro Person 28,00 €

Menü III

Frischer Spargel in Vinaigrette mit
Kochschinken Gelee
(Saison bedingt)!!!

8,50 €

Burgunderbraten (Schmorbraten in
Rotwein)

frisches Saison Gemüse und
Butterkartoffeln

13,00 €

Parfait von Tahiti-Vanille mit frischen
Erdbeeren

6,50 €

Preis pro Person 28,00 €

Menü IV

Bretonische Fleischpastete mit
Thymian

Salat von Granny Smiths in
Crème Fraîche

8,00 €

Kalbsrücken in Morchelrahm
Kartoffelmuffin und
Wurzelgemüse

16,50 €

Sauerrahmeis mit Apfel und
Holunder

6,50 €

Preis pro Person 31,00 €

Tel. 02151/ 598451

www.krefelder-rennbahn.de

info@krefelder-rennbahn.de

4 Gänge Menüs

Menü I

Hähnchenleber Parfait „Ekerhart
Wizigmann“ mit Nüsslisalat

8,50 €

Schwarzwurzelsuppe mit
Schinkenockerln

5,50 €

Rinderfilet mit mit Hibiskustinte
Pak Choi Gemüse mit Thaiorchideen und
Kartoffelmuffin

19,50 €

Mousse von weißer Schokolade mit Mohn
und Grappa

6,00 €

Preis pro Person 39,50 €

Menü II

Roulade von Zander und Seibling
in Rieslingschaum

8,50 €

Frische Gnocchi mit Pilzen und
Parmaschinken

7,50 €

Kalbsrücken am Stück gebraten
Morchelrahmsauce,
Wurzelgemüse und
Petersilienpüree

18,00 €

Schokoladenmalheur mit
Vanilleschaum und Blaubeeren

6,50 €

Preis pro Person 40,50 €

Menü III

Tatar vom Saibling mit Kräutersalat
und Wachtelei

8,50 €

Hochzeitssuppe mit gefülltem
Markknochen

5,50 €

Rindfleisch in Barolo geschmort
Safranrisotto und Romanescoröschen

13,50 €

Mousse au Chocolat mit Heidelbeeren

6,00 €

Preis pro Person 33,50 €

5 Gänge Menüs

Menü I

Kartoffel Espuma mit Bio Ei, Speck und

Trüffel

7,50 €

Rahmsuppe von der Brunnenkresse mit

Lachsspänen

5,50 €

Kabeljau in Speckkruste gebacken mit

Schnittlauchbutter

7,50 €

Rindermedaillon mit Portweinsauce

Kartoffelgratin und Gemüsespaghetti

18,50 €

Nougateis mit Erdnusskrokant und

Orangen

6,50 €

Preis pro Person 45,50 €

Menü II

Perlhuhn Pastete mit Gänseleber und

Trüffel

8,50 €

Esskastaniensuppe mit Shitake Pilzen

5,00 €

Heilbutt in Rotweibutter

8,50 €

Sorbet von Pfirsich und Rosen

2,50 €

Kalbsfilet mit Mozzarella

Lorbeerkartöfelchen und Broccoli

19,50 €

Sauerrahm Eis mit Apfel und Holunder

6,50 €

Preis pro Person 50,50 €