

Frühlingsmenü- Vernal menu

**Crème Brûlée von der Gänsestopfleber und mit grünem Tee geräucherte Brust von der
Barbarie Ente auf mariniertem grünen Spargel^{12, 13, 14}**

Crème Brûlée of goose liver and with green tea smoked breast of the "Barbarie" duck
on marinated green asparagus

* * *

**Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit einer gebratenen Jakobsmuschel
im Rote-Beete-Mantel^{12,14}**

Foam soup of vernal herbs with a cooked scallop in a beetroot coat

* * *

Sorbet von der Mango auf Himbeercoulis

Sorbet of mango on raspberry coulis

* * *

Filet von Rind auf grünen Spargel, Sauce Bernaise Jus und Pommes Parisienne¹³

Filet of beef on green asparagus, sauce béarnaise, jus and parisienne chips

* * *

**Geschmorter Rhabarber mit Erdbeergelee, Joghurt Krokant Eis
und Vanillepoofertjes^{12,13,14}**

Stewed pieplant with strawberry jelly, yogurt brittle ice and vanilla poofertjes

€62,00

Vorspeisen - Cold Appetizer

Carpaccio vom Rinderfilet mit Tomatenvinaigrette mariniert €17,50
Queso Manchego und gegrillten Sardinen¹²
Carpaccio of beef with a tomato vinaigrette marinated, Queso de Manchego and grilled sardines

Crème Brûlée von der Gänsestopfleber und mit grünem Tee geräucherte €18,50
Brust von der Barbarie Ente auf mariniertem grünen Spargel^{12,13,14}
Crème Brûlée of goose liver and with green tea smoked breast of the "Barbarie" duck on marinated green Asparagus

Gebratenes Thunfisch-Tatar mit gehackten Jalapeños,  €14,50
Ingwer und Koriander, serviert mit Zwiebelmarmelade und Wildkräutersalat
Cooked tuna Tatar with scrapple Jalapeños, ginger and coriander, served with onion jam and wild herbs salad


Großer mediterraner Salat mit Serrano Schinken, Büffel Mozzarella, €15,50
mediterranen Gemüse, gerösteten Pinienkernen und Pesto¹²
A big Mediterranean salad with Serrano ham, buffalo mozzarella, Mediterranean vegetables, roasted pine nuts and pesto

Suppen - Soups

Schaumsüppchen von Frühlingskräutern mit einer €9,50
gebratenen Jakobsmuschel im Rote Beete Mantel^{12,14}
Foam soup of vernal herbs with a cooked scallop in a beetroot coat

Essenz von Krustentieren mit asiatischen Aromen €9,50
und Gemüsetempura auf Mango Chutney¹³
Essence of crustaceans with Asian flavors and vegetables tempura on mango chutney

Vegetarische Spezialitäten – vegetarian specialities

Frittiertes Mittelmeergemüse im knusprigen Sesam-Reistteig mit Pinienkernsalsa und Parmesan ^{12,13}  €18,00
Fried Mediterranean vegetables in crisper sesame-rice- dough with pine nut salsa and parmesan

Gebratener Tofu auf Pinienkernspinat und Brick- Sesam- Crunch €17,00
Cooked tofu on pine nuts spinach and brick- sesame- crunch

Hauptgänge - Main courses

Vom Land – from the region


Filet vom Rind auf grünen Spargel, Sauce Bernaise, Jus und Pommes Parisienne ¹³ €33,00
Filet of beef on green Asparagus, sauce béarnaise, jus and pommes parisienne

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein mit Limetten- Sellerieschaum, €24,00 Apfelsüßkartoffelpüree und geschmolzenen Kirschtomaten ^{12,14}
Cutlet from Thüringer Duroc pig with limes- celeriac foam, apple yam mash and molten cherry tomatoes

Gegrillter Lammrücken unter der Schalotten- Portweinkruste an Saltimbocca von Bohnen und cremiger Polenta ^{12,13,14} €29,50
Grilled saddle of lamb under the shallots- port wine crust on Saltimbocca of beans and creamy polenta

Vom Meer – from the sea

Gebratener Rochenflügel auf Artischocken Tomaten Gemüse, Schaum vom Serranoschinken und sautierten jungen Kartoffeln ^{12,14} €25,00
Roasted ray alar on artichokes tomato vegetables, foam of Serrano ham and sautéed young potatoes

Gebratenes Lachsfilet auf warmen Balsamico- Linsen und Kräutermacaire ¹³  €24,00
Roasted filet of salmon on warm balsamic- lentils and herbs-macaire

Unser Sheraton - Klassiker – our Sheraton classiques

Am Tisch tranchiert

Für 2 Personen / for 2 people

**“Châteaubriand” -
doppelte Rinderlende
mit einem bunten Salat oder gartenfrischen Gemüse
Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise**

“Châteaubriand“ with a fancy salad or garden fresh vegetables
roasted potatoes and sauce béarnaise

€ 39,50 pro Person / per person

**Seezunge “Müllerin Art”
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln, Salatherzen
mit Kräutervinaigrette**

Dover sole „à la meunière“ with lemon butter, boiled potatoes
hearts of lettuce with herb vinaigrette

€ 42,50

**Aufgrund der frischen Zubereitung und der längeren Garzeit
empfehlen wir Ihnen eine Vorspeise aus unserer Speisekarte.**

Due to the fresh preparation and the longer cooking time
we recommend you a starter of our menu.

Nachtisch – Desserts

Leichtes Joghurt Parfait mit frischen Früchten^{12,13,14}  €9,00
Light yogurt parfait with fresh fruits

Geschmorter Rhabarber mit Erdbeergelee, Joghurt Krokant Eis und Vanillepoofertjes^{12,13,14} €9,00
Stewed pieplant with strawberry jelly, yogurt brittle ice and vanilla poofertjes

Orange in Texturen €9,00
Gelee, Granité, Espuma und Marshmallow von der Orange^{12,13,14}
Orange in texture
Jelly, granite, espuma and marshmallow of the orange

Tricolade mit dreierlei von der Birne^{12,13,14} €9,00
Tricolade with three kinds of pear

Komposition von französischen Rohmilchkäsen aus Reblochon, Livarot, Pont L'Eveque Roquefort und Munster serviert mit Bauernbrot und Butter¹² €14,00
Selection of french raw milk cheeses of Reblochon, Livarot Pont L' eveque, Roquefort served with bread and butter

Inklusivpreise - All prices include V.A.T.

Zusatzstoffe:

1* Farbstoffe E100-E180

3* Antioxidationsmittel E310-E321

5* Schwefeldioxid/Sulfite E220-E228

7* Gewächst

8*1 Süßstoffe mit Phenylalaninquelle E 420, 421, 953, 965-9

10* Coffeinhaltig

12* Milcheiweiß

14* Sahne oder unter Verwendung von Sahne

2* Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239: E249-252, E280-E285, E1105,

4* Geschmacksverstärker E620-E635

6* Eisensalze E579-E228

8* Süßstoffe E 950-952, 954, 957, 959

9* Phosphate E338-341, 450-452

11* Chinin, Chininsalze

13* Eiklar



Weist auf einen ausgewogenen, nährstoffreichen Color Your Plate™ Artikel hin. Erfahren Sie mehr über unseren Ernährungspartner, Core Performance und Color Your Plate bei sheraton.com/fitness.



Indicates a well-balanced, nutrient-rich Color Your Plate™ item. Learn more about our nutrition partner, Core Performance and Color Your Plate at sheraton.com/fitness.