



## Muttertag im Hotel Der Achtermann

### Ihr 4-Gang Menü

Carpaccio vom Räucherlachs an Wasabi-Creme fraîche mit  
Seehasenroggen & wilden Kräutern

\*\*\*

Ananas-Basilikum-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt

\*\*\*

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste an Morchel-Rahmsauce mit  
gebratenem Spargel & Kartoffel-Lauchpüree

oder

Kross gebratenes Doraden Filet an Krustentierschaum  
mit Shi Take-Risotto & sautiertem Rhabarber

\*\*\*

Variation von der Erdbeere

(Carpaccio | Mousse | Champagnersüppchen | Joghurt-Erdbeer-Eis)

**39,50 € pro Person**



## Muttertag im Hotel Der Achtermann

### Ihr vegetarisches 4-Gang Menü

Kohlrabi-Carpaccio mit Wasabi-Creme Fraîche an gratiniertem  
Ziegenkäse im Zucchini-mantel & wilden Kräutern

\*\*\*

Ananas-Basilikum-Sorbet mit Prosecco aufgefüllt

\*\*\*

Frischer gebratener weißer Stangenspargel mit Balsamico-Himbeeren  
an Parmesan-Risotto & Fingermöhren

\*\*\*

Variation von der Erdbeere  
(Carpaccio | Mousse | Champagnersüppchen | Joghurt-Erdbeer-Eis)

**34,50 € pro Person**

**Reservierung unter:**

**[gastronomie@der-achtermann.de](mailto:gastronomie@der-achtermann.de)**

**oder**

**Tel: 05321 7000 0**