



### *Menü 1*

*Roularde von Rauchfisch, Sprossen & Fenchel im Reisblatt  
mit Orangen - Sojaschmand*

\*\*\*

*Geschmorte Kaninchenkeule in Dijonsenfrahm  
auf Gemüse Couscous*

\*\*\*

*Limonenjoghurtschaum mit Erdbeeren*

*29,50,- pro Gast*

### *Menü 2*

*Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel*

\*\*\*

*Filet vom Saalower Kräuterschwein  
gratiniert mit Brie de Meaux auf Rote Beete Gemüse*

\*\*\*

*Cidresüppchen mit Perlsago & Vanilleeis*

*€ 31,50 pro Gast*

*Preise verstehen sich inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.*



### **Menü 3**

*Aufgeschäumtes Süppchen von Gartengemüse  
mit Sprossen*

\*\*\*

*Gebackener Honigschinken auf Sauerkraut  
& Laratte Kartoffeln*

\*\*\*

*Mousse au chocolat*

€ 24,00 pro Gast

### **Menü 4**

*3 gebackene Austern  
mit Spinat & Frischkäse*

\*\*\*

*Gebratene Maishähnchenbrust  
auf Gemüse Couscous & Kräuterrahm*

\*\*\*

*Parfait von der Sauerkirsche  
mit Nougatsauce*

€ 31,50 pro Gast

*Preise verstehen sich inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.*



### *Menü 5*

*Salat von Melone & Mimolet*

\*\*\*

*Fleisch von Eisbein & Schweinebauch  
auf einem Cassoulette von weißen Bohnen & Strauchtomaten*

\*\*\*

*Pfirsichkaltschale  
mit Joghurt- Beeren Eis*

*€ 26,00 pro Gast*

### *Menu 6*

*Frittierte Glasnudeln mit Tamarinsauce  
& geräuchertem Heilbutt*

\*\*\*

*Bärlauchrisotto mit gebratenem Lammfilet*

\*\*\*

*Rinderfilet  
mit Trüffelpolenta & glaciertem Babymais*

\*\*\*

*Creme brûlée von der Tonkabohne*

*€ 49,00 pro Gast*



### *Menü 7*

*Gänsestopfleberterriner mit Trockenpflaumchutney*

\*\*\*

*Rote Beeteschaumsüppchen  
mit gebratener Jacobsmuschel*

\*\*\*

*Medaillons vom Seeteufel  
auf lauwarmen Salat von blauen Kartoffeln & grünem Spargel*

\*\*\*

*Gflämmtes Limonen - Kokosparfait*

€ 49,00 pro Gast

### *Menü 8*

*Hummerterriner  
mit Zwergorangen & Frisee*

\*\*\*

*Heilbuttfilet unter der Rauchfischkruste  
auf tomatisiertem Sauerkraut & Provencialischer Sauce*

\*\*\*

*Kirschtörtchen*

€ 35,00 pro Gast

*Preise verstehen sich inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.*



## *Spargelmenüs 2010*

### *Menu1*

*Spargelschaumsüppchen mit Kräuternage*

\*\*\*

*Paniertes Kasslerschnitzel auf Rahmspargel  
& Schmelzkartoffeln*

\*\*\*

*Süße Polentacreme mit Blaubeerkompott*

€ 25,50 pro Gast

### *Menu 2*

*Salat vom Kräutercrepe und buntem Spargel*

\*\*\*

*Risotto vom Spitzmorchel und grünem Spargel mit gebratener Wachtelbrust*

\*\*\*

*Filet vom Kabeljau unter der roten Beetekruste auf Trüffelpolenta und gebratenem  
Spargelgemüse*

\*\*\*

*Sorbet von Limone & Basilikum  
mit Erdbeeren & Cremant*

*Menü 49,50,- pro Gast*



### *Menü 3*

*Salat von Avocado und weißem Spargel*

\*\*\*

*Spargelsüppchen mit Curry und Kokosmilch*

\*\*\*

*Kalbsrückensteak unter der Waldmeisterkruste mit gratiniertem Spargel aus dem Ofen*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren mit Balsamicoglace und Frischkäseparfait*

*Menü 47,00,- pro Gast*

*Preise verstehen sich inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.*

*Für Fragen und Anregungen sind wir Ihnen Dankbar. Wir stehen Ihnen Jederzeit gern zur Verfügung.*

*Maison Charlotte  
Cuisine Provencale*

*Mittelstraße 20  
Im Holländerviertel  
14467 Potsdam*