MAGISCHES DINNER

Luke's Steaks & More · Hotel Corsten

Ein Abend voller Genuss und überraschender Momente.

VORSPEISEN

Nach Wahl

Goldener Herbst

Samtige Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Ingwer und Sahne,
feinem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen.

oder

Ein zauberhafter Auftakt

Feldsalat mit karamellisierter Birne, gebratenen Champignons,
Parmesanspänen und Balsamico-Dressing.

HAUPTGERICHTE

Nach Wahl

Das große Kunststück

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinjus,
auf cremigem Kartoffel-Pastinaken-Püree, dazu gebratener Brokkolini.

oder

Ein Hauch von Magie

Saftige Maishähnchenbrust mit Ahorn-Senf-Marinade,
dazu schwarzer Reis mit feiner Orangen-Thymian-Butter
und glasierte Bundmöhren.

oder

Herbstzauber

Cremiges Kürbisisrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen
und braunen Champignons, knusprigen Salbeiblättern,
gerösteten Kürbiskernen und brauner Salbeibutter.

DESSERT

Das süße Geheimnis

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Nuss-Nougat-Kern,
dazu Vanilleeis und warmes Kirschkompott.