



## Menüvorschläge

\*\*\*

Die folgenden Menüvorschläge sind  
in der Regel ganzjährig verfügbar  
und sollen als Anregung dienen

\*\*\*

Gerne stellen wir für Sie  
individuelle Menüs  
mit saisonalen Produkten zusammen

\*\*\*

Stand März 2019





## 3-Gänge-Menü #1

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Sahnehäubchen und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Hähnchenbrust asiatische Art  
auf gebratenem Reis und Gemüse-Julienne

\*\*\*

Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel

\*\*\*

€ 29,00  
pro Person





## 3-Gänge-Menü #2

\*\*\*

Hausgemachte Raviolacci mit Büffel-Ricotta-Füllung  
in pikanter Tomatensoße, Rucolasalat und Parmesanscheibchen

\*\*\*

Medallions vom Schweinefilet mit Pesto und Mozzarella überbacken  
Rosmarinkartoffeln und Broccoli-Röschen

\*\*\*

Panna cotta mit Waldfrüchten

\*\*\*

€ 33,50  
pro Person





## 3-Gänge-Menü #3

\*\*\*

Gebratene Garnelen in Olivenöl und Knoblauch  
auf Rucolasalat und Cherry-Tomaten

\*\*\*

Im Ganzen gebratenes argentinisches Roastbeef  
mit zerlassener Kräuterbutter dazu Petersilienkartoffeln  
und Erbsen-Karotten-Gemüse

\*\*\*

Orangen-Tiramisu

\*\*\*

€ 38,00  
pro Person





## 3-Gänge-Menü #Fisch

\*\*\*

Tartar vom norwegischem Lachsfilet  
auf geröstetem Schwarzbrot  
und Salatgarnitur

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet  
zerlassener Zitronen-Butter  
Kartoffel-Püree und Blattspinat

\*\*\*

Crêpes mit Vanilleeis und heißen Waldfrüchten

\*\*\*

€ 39,00  
pro Person





## 4-Gänge-Menü #1

\*\*\*

Vitello tonnato  
Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Soße und Kapern

\*\*\*

Minestrone  
Italienische Gemüsesuppe

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangensoße  
Kroketten und Rosenkohl mit Mandelsplittern

\*\*\*

Karamellierte Birne mit Vanilleeis und Schokoladensoße

\*\*\*

€ 41,00  
pro Person





## 4-Gänge-Menü #2

\*\*\*

Rindercarpaccio auf Rucolasalat  
mit gehobeltem Parmesan und frischen Champignons

\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Parmesan-Nocken

\*\*\*

Gebratene Lammkoteletts aus dem Karree  
Knoblauch, Rosmarin, Kartoffel-Sellerie-Püree und grünen Bohnen

\*\*\*

Parfait von Mandel und Schokolade mit Orangensoße

\*\*\*

€ 47,00  
pro Person





## 4-Gänge-Menü #3

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen  
mit Ziegenkäse-Trüffel-Füllung in zerlassener Butter  
Pancetta-Speck und Balsamico-Crème

\*\*\*

Rucolasalat mit gebratenen Champignons und Pinienkernen  
mit Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Schmorbraten von der Kalbskeule  
in Waldpilze-Soße, Butterkartoffeln, Broccoli und Blumenkohl

\*\*\*

Crème Brûlée mit Früchten der Saison

\*\*\*

€ 46,50  
pro Person







## 4-Gänge-Menü #Fisch

\*\*\*

Carpaccio vom norwegischem Lachsfilet  
auf Rucolasalat und Ingwer-Marinade

\*\*\*

Gegrillte Riesengarnelen  
auf Kräuterrisotto

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet an Safransoße  
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Amaretto-Zabaglione mit Eis

\*\*\*

€ 48,50  
pro Person

