



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 September 2023



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

€ 35,00
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

€ 39,50
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

€ 44,00
pro Person



3-Gänge-Menü #Fisch

Tartar vom norwegischem Lachsfilet
auf geröstetem Schwarzbrot
und Salatgarnitur

Gebratenes Kabeljaufilet,
zerlassene Zitronen-Butter,
Kartoffel-Püree und Blattspinat

Crêpes mit Vanilleeis und heißen Waldfrüchten

€ 45,00
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

€ 47,00
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

€ 53,00
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

€ 52,50
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

€ 54,50
pro Person