



## 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 01.02.2026



## 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

\*\*\*

€ 37,00  
pro Person





## 3-Gänge-Menü #2

\*\*\*

Hausgemachte Ravioletti mit Pecorino-Feige-Füllung  
in pikanter Tomatensoße, Rucola Salat und Parmesanscheibchen

\*\*\*

Metallions vom Schweinefilet alla Pizzaiola  
Rosmarinkartoffeln und Broccoli-Röschen

\*\*\*

Panna cotta mit Waldfrüchten

\*\*\*

€ 39,50  
pro Person





## 3-Gänge-Menü #3

\*\*\*

Gebratene Garnelen in Olivenöl und Knoblauch  
auf Rucola Salat und Cherry-Tomaten

\*\*\*

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit zerlassener Kräuterbutter  
Bratkartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse

\*\*\*

Orangen-Tiramisu

\*\*\*

€ 48,00  
pro Person





## 3-Gänge-Menü #Fisch

\*\*\*

Tartar vom norwegischem Lachsfilet  
auf geröstetem Schwarzbrot  
und Salatgarnitur

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet zerlassener Zitronen-Butter  
Kartoffel-Parmesan-Püree und Blattspinat

\*\*\*

Crêpes mit Vanilleeis und heißen Waldfrüchten

\*\*\*

€ 49,00  
pro Person





## 4-Gänge-Menü #1

\*\*\*

Duett von Vitello tonnato und Rinder-Carpaccio  
Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch-Soße und Kapern  
Rohes Rinderfilet Scheibchen mit gehobeltem Parmesan und Rucola Salat

\*\*\*

Hausgemachte Ravioletti mit Ricotta-Steinpilz-Füllung,  
zerlassener Butter und gebratene Pancetta Speck

\*\*\*

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

\*\*\*

Karamelierte Birne mit Vanilleeis und Schokoladensoße

\*\*\*

€ 56,00  
pro Person





## 4-Gänge-Menü #2

\*\*\*

Mozzarella di Bufala Tomaten Scheibchen, Basilikum und Parmaschinken

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe mit Basilikum-Parmesan-Nocken

\*\*\*

Gebratene Lammrücken an Kräuterkruste  
Kartoffel-Sellerie-Püree und Speck-Bohnen

\*\*\*

Schokoladen Soufflé auf Vanillesauce

\*\*\*

€ 57,50  
pro Person





## 4-Gänge-Menü #3

\*\*\*

Hausgemachte Ravioletti mit frische Ziegenkäse-Füllung  
in zerlassener Butter, Pancetta-Speck und Balsamico-Crème

\*\*\*

Rucola Salat mit gebratenen Champignons und Pinienkernen  
mit Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

Schmorbraten von der Kalbskeule in Waldpilze-Soße  
Kartoffel-Parmesan-Püree, Broccoli und Blumenkohl

\*\*\*

Crème Brûlée mit Früchten der Saison

\*\*\*

€ 56,00  
pro Person







## 4-Gänge-Menü #Fisch

\*\*\*

Carpaccio vom norwegischem Lachsfilet  
auf Rucola Salat und Wasabi-Soja-Emulsion

\*\*\*

Gegrillte Riesengarnelen  
auf Kräuterrisotto

\*\*\*

Gebratenes Buntbarsch-Filet an Safransoße  
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Amaretto-Zabaglione mit Eis

\*\*\*

€ 58,00  
pro Person

