



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
Dünngeschnittener 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

Karamellisierte 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

Creme Brûlée mit Früchten der Saison

€ 56,00
pro Person





4-Gänge-Menü #Fisch

Carpaccio vom norwegischen 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