

# Menüvorschläge 2009

## Menü 1

Räucherlachsrose auf Gurkencarpaccio  
mit gebratenen Minirösti



Consomé vom Rind mit Gemüsestreifen



Steak vom Roastbeef an Ochsenmarksauce  
mit glaciertem Gemüse und Kartoffelgratin



Radebeuler Weinmoussé  
mit Orangenfilets und Waldbeerjus

26,90 € pro Person

## Menü 2

Carpaccio vom Rindsfilet  
auf pinkanter Marinade mit Ruccola und Parmesanspänen



Leichte Tomatensuppe mit Basilikum-Capuccino



Zarte Tranchen vom Jungschweinefilet rosa gebraten  
an Pfifferlingsrahm mit provenzialischem Gemüse und Kartoffeltalern



Crepé Suzette mit Vanilleeis  
und Grand-Marnier-Orangensauce

27,90 € pro Person

### Menü 3

Bunte Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen  
und provenzialischem Dressing



Italienische Minestrone mit Parmesan



Saltimbocca mit Thymiansauce  
an mediterranen Gemüse und Kräutergnoccis



Panna Cotta mit Zitroneneis an Heidelbeersauce

25,90 € pro Person

### Menü 4

In Thymian gebratene Austernpilze  
an Blattsalaten der Saison mit Hausdressing



Bouillon vom Tafelspitz  
mit Kräuterfrittaten



Zart rosa Tranchen vom Jungschweinerücken  
an Cognac-Pfeffersauce mit Butterspätzle und Gemüsebouquet



Hausgemachtes Parfait von Birnen und Rosmarin  
an Waldbeerglace

25,90 € pro Person

## Menü 5

Tatar vom Schottischen Wildlachs  
in der Gurkenkrone mit Wodka-Ofen-Kartoffeln



Mit Chorizzo gebratene Hühnerbrust „Supreme“  
an Zucchini Gemüse mit tomatisierten Kartoffelgnocci



Parfait von Erdbeeren auf zweierlei Fruchtspiegel

24,90 € pro Person

## Menü 6

Cremésüppchen von Gemüse der Saison  
mit knusprigen Croutons



In Aromen gebratenes Lachsfilet an Safransauce  
mit Kartoffelpüree und tournierten Zucchini

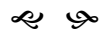


Panna Cotta von Heidelbeeren mit Joghurteis

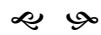
23,90 € pro Person

## Menü 7

Bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit pikantem Hausdressing



Variation von Rind, Schwein und Huhn an Rahmsauce  
mit Gemüsebouquet und gebratenen Kartoffelhaltern

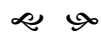


Ananassüppchen mit Kokoseis und Waldbeeren-Zimt-Jus

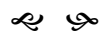
24,90 € pro Person

## Menü 8

Rahmsuppe vom Brokkoli mit Sahnehäubchen



Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet  
an Gemüse-Pasta-Risotto mit Sauce Verge



Original Tiramisu

23,90 € pro Person