

Gala-Menüvorschläge 2009

Galamenü 1

Räucherlachsmousse mit Brunnenkresse
und Gurkenstiften

g h

Rahmsuppe von der roten Paprika
mit frischem Kerbel

g h

Zarte Tranchen vom Jungschweinefilet
an Pfifferlingsrahm mit Kartoffel-Gemüse-Strudel

g h

Variation von Waldbeerparfait und Cassissorbet
an lauwarmem Vanille-Honig-Schaum

30,90 € pro Person

Galamenü 2

Gebratenes aus dem Meer auf Salat
mit Wildkräutern und Kerbel-Limonen-Vinaigrette

g h

Rahmsuppe vom Brokkoli
mit Kaninchenfilet im Blätterteigmantel

g h

Tranchen vom Rindsfilet
an Schalotten-Portweinsauce und gefüllten Zucchinischiffchen

g h

Pyramide vom geeisten Grand Marnier Parfait
mit Orangensabayone

36,00 € pro Person

Galamenü 3

Zweierlei vom Wildlachs
mit hausgemachtem Kartoffelrösti an Honig-Senfsauce
und Kräuterschaum

g h

Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit Flusskrebse

g h

Zweierlei Filet vom Jungschwein und Rind
an Cognac-Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und gratinierten Kartoffeln

g h

Erdbeer-Charlotte
an hausgemachtem Minzeis

39,00 € pro Person

Galamenü 4

Carpaccio vom Rindsfilet
auf pikanter Marinade mit Rucola und Parmesanspänen

g h

Tomatenessenz
mit Quarknocken und frischem Basilikum

g h

Variation von Zander und Lachs
im Sepia-Crêpes-Mantel an Pariser Gemüsen

g h

Cassissorbet
mit Prosecco

g h

Kalbsfilet im Treviso-Mantel
an Gemüse-Morchelragout mit marmoriertem Kartoffelpüree

g h

Süppchen von der Babyananas
mit hausgemachtem Kokoseis und Waldbeer-Zimtjus

49,00 € pro Person