

Menüvorschläge

Menü 1

Blumenkohlsüppchen
mit Kräutercroûtons



Gebratenes Zanderfilet auf roten Gemüselinsen
mit Kresseschaum und Safrankartoffeln



Parfait von Süßkirschen
an Schokoladen-Granatapfel-Sauce

21,90 € pro Person

Menü 2

Leichte Tomaten-Crème-Suppe
mit Basilikum-Cappuccino



Mit Chorizo gefüllte Perlhuhnbrust
auf mediterranen Gemüsejulienne und Käse-Kräuter-Kartoffeln



Heidelbeercrêpes
mit Bananencreme gefüllt

21,90 € pro Person

Menü 3

Gemischte Blatt- und Wildkräutersalate
mit Kerbel-Limonen-Dressing und gebratenen Austernpilzen



Variation von Rind, Schwein und Huhn
an Pfefferrahmsauce mit gebratenem Bohnengemüse und Kartoffelrösti



Crêpes Suzette
mit Vanilleeis und Grand-Marnier-Orangen-Sauce

24,90 € pro Person

Menü 4

Rahmsüppchen von der Brunnenkresse
mit Räucherlachsstreifen



Mit Gemüse und Champignons geschmortes Schweinefilet
an Brokkoli-Kartoffel-Püree



Parfait von Erdbeeren
mit Minzgelee

24,90 € pro Person

Menü 5

Zarte Wildkräutersalate mit Himbeerdressing
und gebratenen Riesengarnelen am Rosmarinspieß



Kalte Gurkensuppe
mit Crème Fraîche



Rosa Tranchen vom Roastbeef
an Rucola-Pesto-Sauce mit jungem glaciertem Gemüse
und Pfifferlingsrisotto



Hausgemachtes Pfirsichparfait
an Himbeer-Sahne-Mille-Feuille

27,90 € pro Person

Menü 6

Carpaccio vom Rinderfilet
auf pikanter Marinade mit Rucola
und Parmesanspänen



Karotten-Orangen-Suppe
mit Ingwer



Loup de Mer auf der Haut gebraten
an Safran-Muschel-Sauce mit Fenchel-Paprika-Tagliatelle



Im Tempurateig gebackenes Obst
mit Cassissorbet

28,50 € pro Person

Menü 7

Gebratenes Rotbarbenfilet
an Paprika-Pesto mit marinierten Zucchinischeiben



Consommé vom Maishähnchen
mit Gemüserauten



Zweierlei Filet von Rind und Schwein
mit in Parmesanöl glacierten Fingermöhren und Rucola-Risotto



Waldbeer-Frischkäse-Mille-Feuille
mit karamellisierten Apfelspalten

29,50 € pro Person

Menü 8

Zweierlei vom Schottischen Wildlachs
mit Kartoffelrösti und Kräuterschaum



Rahmsuppe von der Petersilie
mit Croûtons



Zarte Kalbsrückensteaks
auf würzigem Chorizo-Kresse-Gemüse
mit Paprika-Rahm-Gnocchis



Mascarpone-Heidelbeer-Röllchen
mit Granatapfelschaum

29,90 € pro Person