Menü I

Carpaccio vom Norwegerlachs
Olivenöl I Rucola I Parmesan

Süßkartoffelsüppchen
Chorizzochips

Grünes Apfelsorbet

Saltimbocca vom Schweinefilet
Rosmarinkartoffeln I Mediterranes Gemüse

Mascarponeriegel
Orangen I Beeren

pro Person 47,50
als 4-Gang ohne Sorbet 44,50
als 3-Gang mit Vorspeise 39,90
als 3-Gang mit Suppe 36,90

Menü II

Ceviche vom Thunfisch
Sesam I Soja I Limette

Karotten-Orangensüppchen
Ingwer

Zitronen-Basilikum-Sorbet

Tranchen vom Kalbsrücken
Kartoffelgratin I Kräutersaitlinge I Tomate

Schokoladentarte
Joghurteis I Himbeeren I süßes Basilikumpesto

pro Person 51,50
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet 48,50
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise 43,90
als 3-Gang-Menü mit Suppe 40,90

Menü III

Confiertes Rotbarbenfilet
Linsengemüse I Kräutersalat I Croûtons

Cremesuppe vom Krustentier
Limettenschaum

Sorbet von der Passionsfrucht

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind
Schalotten-Rotweinzwiebeln I getrüffelte Polenta
Jus

Himbeerkugel
Tonkabohne I Pistazie

pro Person 52,50
als 4-Gang-Menü ohne Sorbet 49,50
als 3-Gang-Menü mit Vorspeise 44,90
als 3-Gang-Menü mit Suppe 41,90

Wir bieten unsere Menüs ab 10 Personen an.

Hierbei sollten Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden.

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.