



Menüvorschläge

Menü Nr. 1

- Basilikumcremesuppe mit Speck Croutons
- Medaillons vom Rind mit Dijon-Senf-Selleriemousseline und gebratenen Süßkartoffeln
- Cappuccino-Mousse mit Cranberry confit

€44,90 Pro Person

Menü Nr. 2

- Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit frischem Meerrettich
- Cremesuppe von Kaiserschoten mit Krebsfleisch
- Zanderfilet vom Grill an gedünstetem Mangold mit Safrannudeln
- Gebackenes Schokoladentörtchen mit Mango-Papaya-Ragout

€ 47,90 pro Person

Menü Nr. 3

- Orangen-Karottencremesuppe mit Crème fraîche
- Entenbrust an Aprikosenessig-Sauce mit Honig-Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree
- Warme Quarkbällchen mit Nougat-Schokoladensauce auf Vanilleschaum

€ 35,90 pro Person



Menü Nr. 4

- Feldsalat mit Parmaschinken, Pilze und Orangenöl
- Kabeljaufilet auf Blattspinat an einem Kräuterreis und Senfsauce

oder

- Entenbrust mit Rotkohl, Schupfnudeln und Balsamicojus
- Mousse au Chocolat mit Nüssen, Melonenkugeln auf einer Fruchtsoße

€34,90 pro Person

Menü Nr.5

- Tafelspitzbrühe mit Maultaschen, Gemüsestreifen und Eierstich
- Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce, dazu Kaiserschoten, Karotten und Blumenkohlröschen sowie Macairekartoffeln und Sauce Béarnaise
- Eisbombe

€39,90