



Menü Vorschlag 1



Vorspeise

Waldpilzrahmsuppe
mit Kräutercroutons

Baguette Auswahl & Butter

Hauptgericht

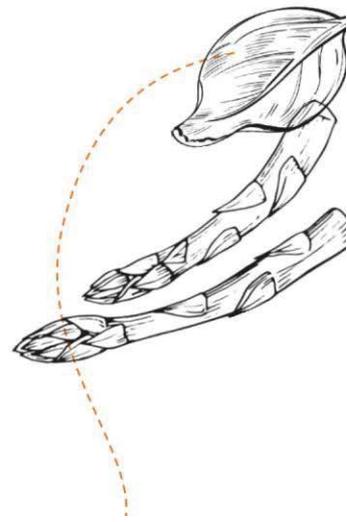
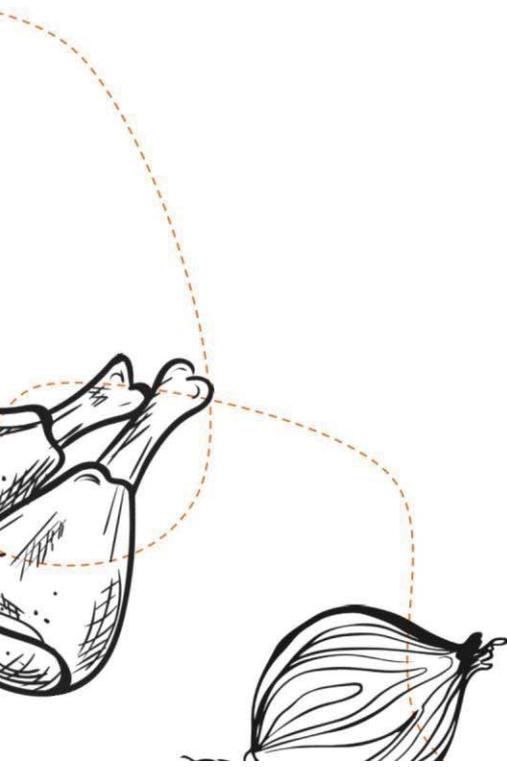
Schweinefilet an Pfefferrahmsoße
dazu Kartoffelgratin und Gemüsebündchen



Dessert

Mango Sorbet
mit frischen Früchten

29,50 €





Menü Vorschlag 2



Vorspeise

Italienisches grünes Gartensüppchen
mit Ziegen Frischkäse

Baguette Auswahl & Butter

Hauptgericht

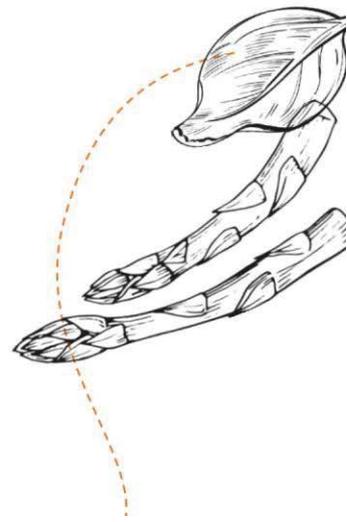
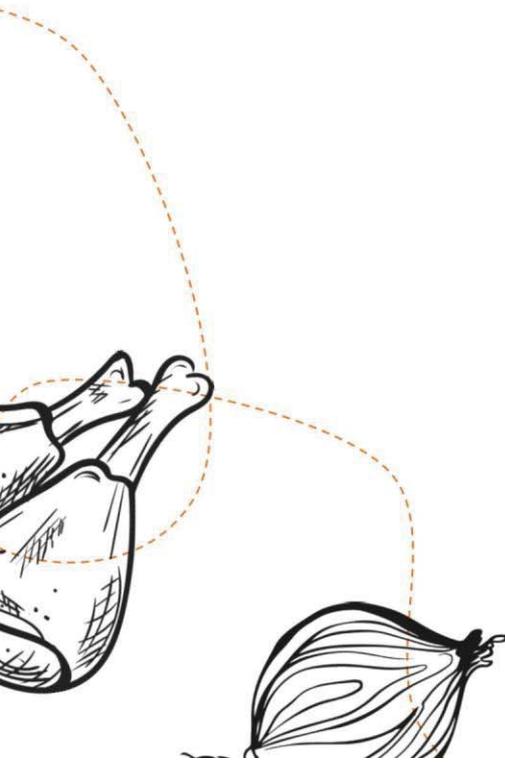
Gefüllte Hähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken
dazu Rotwein Schalotten Jus, Gemüsebündchen
und Kräuterkartoffeln in Olivenöl



Dessert

Eingelegte Rotweibirne
mit Latte Macchiato Creme
und Amarettini

30,50 €





Menü Vorschlag 3



Vorspeise

Gebratene Medaillons vom Frischlachs
an gemischten Blattsalaten dazu Honig Dill Senf Dressing

Baguette Auswahl & Butter

Hauptgericht

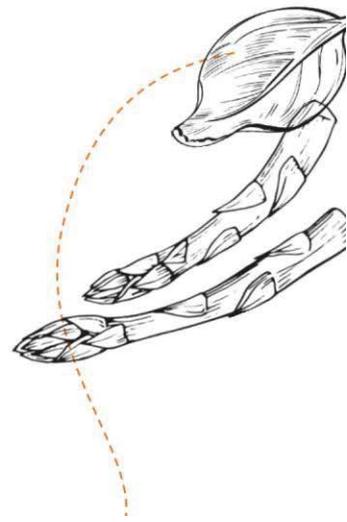
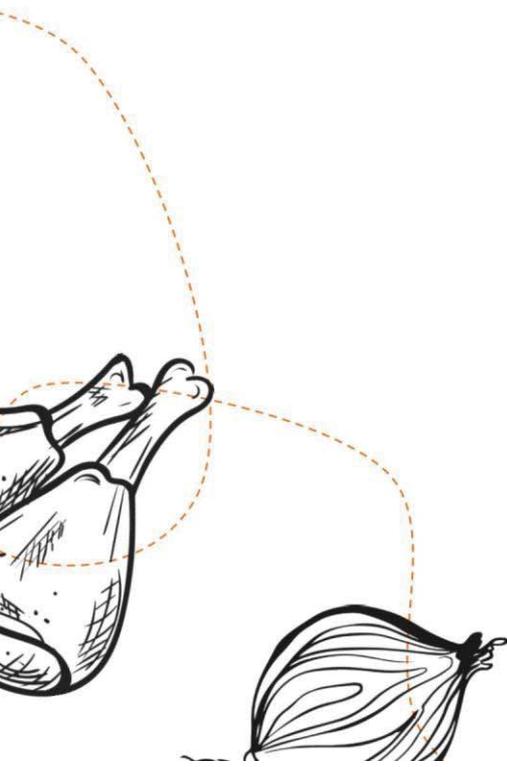
Rosmarin Zitronen Wiesenhähnchen
an Riesling Schaum
dazu Linguine und frisches Marktgemüse



Dessert

Zweierlei Schokoladen Mousse
mit frischen Früchten und gezuckerter Minze

32,50 €





Menü Vorschlag 4



Gemischter Vorspeisenteller

Marinierte Frischlachswürfel und Garnelen in Pfeffermarinade
Büffelmozzarella mit süßen Tomaten und Basilikum
Vitello Tonnato mit Kapernapfel

Baguette Auswahl & Butter

Hauptgericht

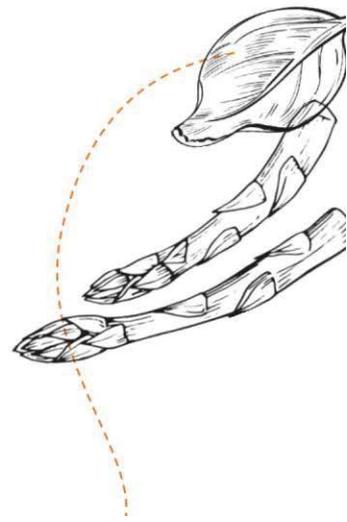
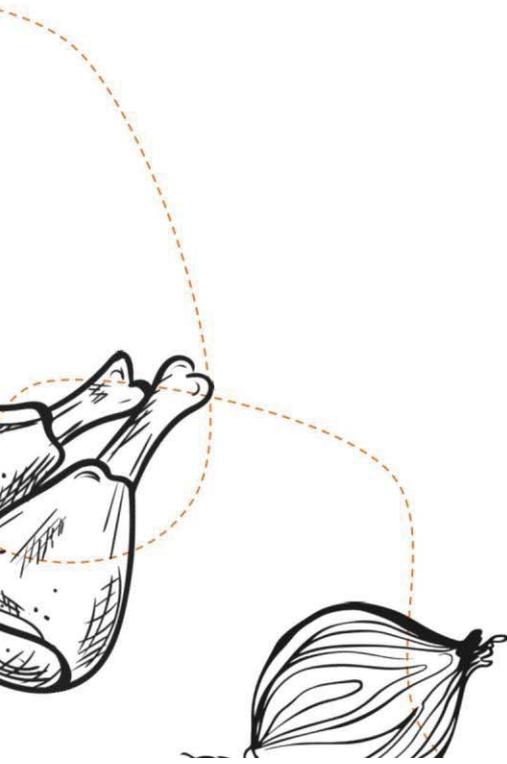
Stracotto al Barolo (Rinderschmorbraten)
mit Fenchel Risotto und Gemüsesticks



Dessert

Mango Creme
mit Himbeercoulis

32,50 €





Menü Vorschlag 5



Vorspeise

Pariser Mix Salat

mit gebratenen Champignons
in Honig gebackenem Ziegenkäse
und Himbeer Dressing

Baguette Auswahl & Butter



Hauptgericht

Roastbeef vom argentinischen Rind

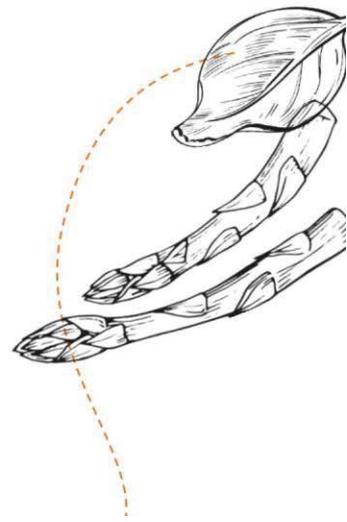
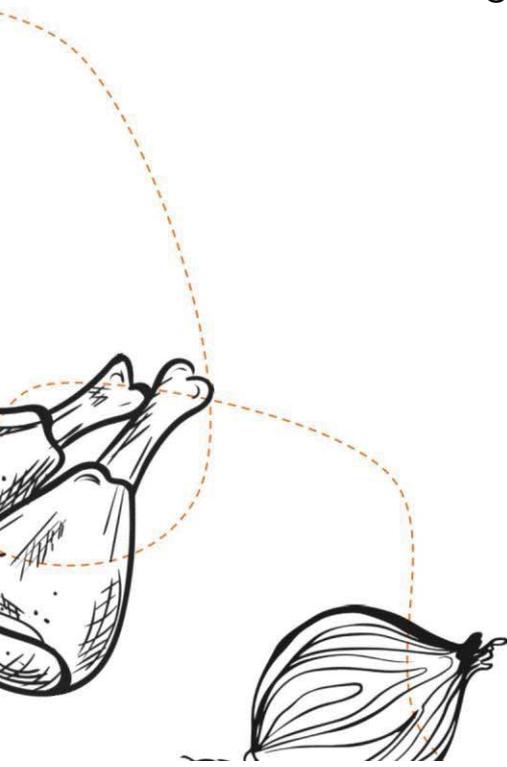
dazu Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse und Barolo Soße

Dessert

Schokotörtchen

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und frischen Früchten

35,50 €





Menü Vorschlag 6



Vorspeise

Mango Melonenfächer an kleinem Salatbeet
mit marinierten Shrimps
und Curry Johannisbeer Schaum

Baguette Auswahl & Butter



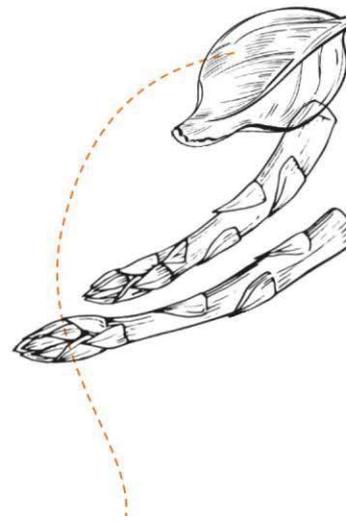
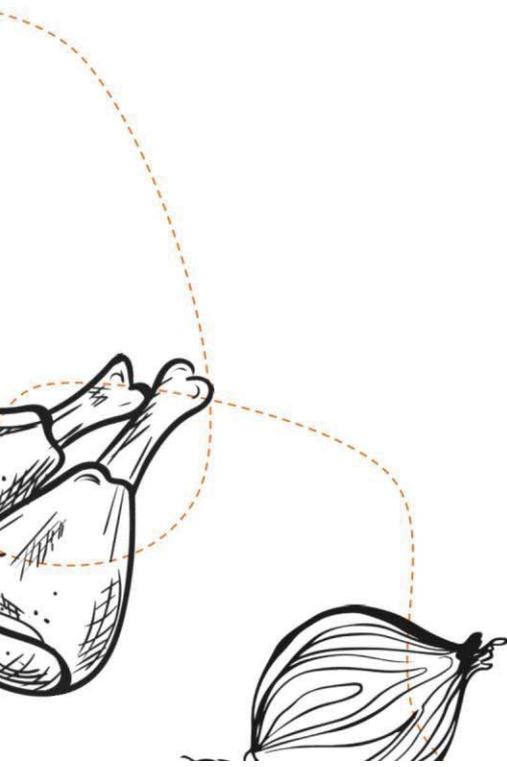
Hauptgericht

Gefüllte Kalbsrouladen an Thymian Jus
auf gebratenen Kartoffelknödeln mit Bohnenbündchen

Dessert

Leichtes Kokos Panna Cotta
mit karamellisierter Orange

37,50 €





Menü Vorschlag 7



Vorspeise

In Limonen Pfeffer Sud marinierte Avocado Scheiben
mit Mango Shrimp Salat an Curry Ananas Soße

Baguette Auswahl & Butter

Hauptgericht

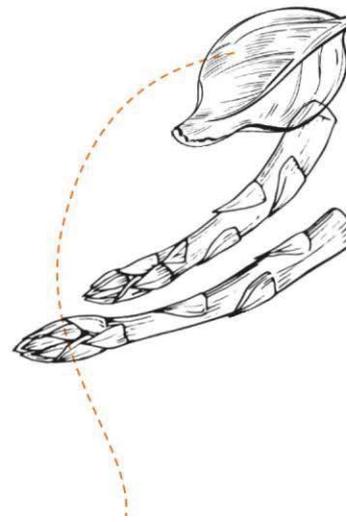
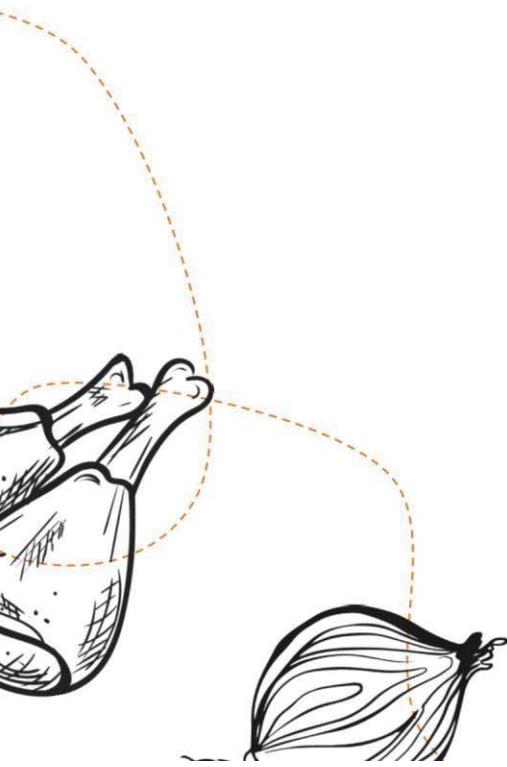
Mit Steinpilzen gefüllte Tournedos vom Rind
dazu Balsamico Jus
Marktgemüse und Kartoffel Trüffel Taler



Dessert

Johannisbeer-Savarin
in Champagner-Sabayon

48,50 €





Menü Vorschlag 8



Vorspeise

Seezungenfilet an Zitronenbutter
dazu Gemüseperlen und Kräuterreis

Baguette Auswahl & Butter

Hauptgericht

Kalbsrückensteak
mit Steinpilz Kräuter Soße
dazu Gemüsebündchen und Kartoffelquiche



Dessert

Panna Cotta mit frischen Früchten
dazu Erdbeer Schaum

49,50 €

