

# Menüvorschlag 1

## Vorspeise

Bunte Bete Carpaccio mit  
Bööscher Ziegenfrischkäase und  
Brennnessel-Knoblauch-Dressing

## Hauptgericht

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef mit  
Cade de Paris Butter, Jus, Ofengemüse  
und Bärlauchkroketten

## Dessert

Mousse au Chocolat mit  
Weißwein-Marzipansauce und  
Pistazienkrokant

# Menüvorschlag 2

## Vorspeise

Düsseldorfer Senfsüppchen mit  
geröstetem Sesam

## Zwischengericht

Gebratener Zander an Wildkräutersalat mit  
Safran-Balsamico-Vinaigrette

## Hauptgericht

Kalbsrückentranche an Spargelgemüse  
mit Schnittlauchsauce und gebratenen Drillingen

## Dessert

Bayerisch-Creme mit  
Fruchtsauce

# Menüvorschlag 3

## Vorspeise

Düsseldorfer Senfsüppchen mit  
geröstetem Sesam

## Zwischengericht

Gebratene Wachtelbrust mit Kürbiskernen an Wildkräuteersalat  
mit Safran-Balsamico-Vinaigrette

## Hauptgericht

Kalbsrückentranche an Pfifferlingen  
mit Frühlauch und gebratenen Drillingen

## Dessert

Bayerisch-Creme mit  
Fruchtsauce

# Menüvorschlag 4

## Vorspeise

Kalbstafelspitz an Radieschenvinaigrette,  
Microherbs und Blüten

## Zwischengericht

Hausgemachte Ravioli an  
Tomatenschaum und Basilikum

## Hauptgericht

Perlhuhnbrust in Weißweinsauce,  
Spitzkohl und Gnocchi

## Dessert

Zitronengras-Pannacotta an  
Obstsalat

# Menüvorschlag 5

## Vorspeise

Geräucherte Entenbrust und Räucheraal an  
Mesclunssalat mit Preiselbeer-Vinaigrette

## Zwischengericht

Steinpilzrisotto

## Hauptgericht

Hirschmedaillons unter Walnuss-Pflaumenkruste,  
geröstetes Wurzelgemüse

## Dessert

Schokomousse mit Whiskeyschaum  
und Veilchen

# Menüvorschlag 6

## Vorspeise

Tatar vom Gewürzlachs  
mit Orangenöl

## Hauptgericht

Knusprig gebratene Entenbrust an  
Sauerkraut und Kartoffelpüree, Speckchip

## Dessert

Rosmarin Creme Brulee  
an Ananas Kompott

# Menüvorschlag 7

## Vorspeise

Matjestatar an Apfelkompott,  
Estragon und Limone

## Zwischengericht

Geeistes Mandel-Gurkensüppchen  
mit Chorizo und Olivenöl

## Hauptgericht

Lachssteak an geschmortem  
Kopfsalat mit Linguine, und ABB-Senf Chutney

## Dessert

Passionsfruchttörtchen mit  
Erdbeeren und Minze

# Menüvorschlag 8

## Vorspeise

Marinierte Rinderfiletscheiben an  
Limetten-Thunfischcreme und  
Waldpilz-Kräuter-Aprikosensalat

## Hauptgericht

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
an Zwiebelmarmelade  
auf getrüffeltem Kartoffel-Lauch-Cassoulet

## Dessert

Maracuja-Creme mit weißer Schokolade  
an frischem Obstsalat

# Menüvorschlag 9

## **Vorspeise**

Tatar und Mousse von der Aubergine  
mit confiertem Thunfisch

## **Zwischengericht**

Fischsuppe mit Rouille

## **Hauptgericht**

Gebratener Wolfsbarsch an  
fruchtiger Gelbe-Bete-Salsa und  
Wildreisplätzchen

## **Dessert**

Limettenmousse an Himbeercoulis

# Menüvorschlag 10

## Vorspeise

Zuckererbisenbisque mit Flusskrebse

## Hauptgericht

Gebratene Entenbrust auf Entenragout  
mit grünen Oliven und Orangenzesten an  
gebratener Polenta

## Dessert

Hausgemachte Petit Four und Kaffee

# Menüvorschlag 11

## **Vorspeise**

Entenleberparfait an  
geräuchertem Stuten mit Apfelchutney

## **Hauptgericht**

Schweinefilet im Speckpfannkuchen an  
buntem Linsengemüse

## **Dessert**

Vanille-Ingwer Halbgefrorenes  
mit Gewürzorange

# Menüvorschlag 12

## Vorspeise

Kohlrabisalat mit Minze  
und Brunnenkresse

## Zwischengericht

Kleine Avocadostulle mit  
heißen Kirschtomaten und Wildkräutersalat

## Hauptgericht

Kürbisravioli mit Ofenkürbis,  
rote Zwiebeln, Pinienkerne und TahinisaUCE

## Dessert

Salted Cheesecake mit  
Kirschen

# Menüvorschlag 13

## Vorspeise

Confierter Lachs  
Wildkräutersalat mit Weintrauben und Estragon

## Zwischengericht

Kleine Avocadostulle mit  
heißen Kirschtomaten und Wildkräutersalat

## Hauptgericht

Perlhuhnbrust mit Pfefferkirschenjus und  
karamellisierten bunten Möhren  
und Herzoginkartoffeln

## Dessert

Mohn-Quark Crepe an  
mariniertem Obst der Saison

# Menüvorschlag 14

## Vorspeise

Bunte Bete Carpaccio mit  
Bööscher Ziegenfrischkäase und  
Brennnessel-Knoblauch-Dressing

## Hauptgericht

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef mit  
Cade de Paris Butter, Jus, Ofengemüse  
und Bärlauchkroketten

## Dessert

Mousse au Chocolat mit  
Weißwein-Marzipansauce und  
Pistazienkrokant

# Menüvorschlag 15

## Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln mit Basilikum-Limetten-Öl,  
schwarzer Knoblauch, Blumenkohlpüree und Chicoree

## Zwischengericht

Klare Ochsenschwanzsuppe mit  
Einlage und Strudel

## Hauptgericht

Tranchen vom Rinderfilet und gegrillter Scampi  
an Jus und Krustentierschaum,  
Zuckerschoten und Kartoffel-Meerrettich-Gratin

## Dessert

Crème-Brûlée

Käse

Rohmilchkäseauswahl