

Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste buchbar)

Menü 1

Junge Blattsalate in Orangenvinaigrette
mit gratiniertem Ziegenkäse

Duo von Dorade und Gamba
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

44,-€

Menü 4

Tatar von der Räucherforelle
mit Gurke, Rote Bete Schaum und Meerrettichrahm

Essenz von der Strauchtomate mit Gamba

Suprême vom Perlhuhn mit Pilzrisotto und Thymianjus

Trio von Sorbets mit frischen Früchten

51,-€

Menü 7

Junge Blattsalate in Limonendressing
mit gebratenen Edelfischen

Schaumsuppe von Karotten und Ingwer

Tranche vom Atlantiksteinbutt
mit Kräuterrisotto und frischen Pfifferlingen

Carpaccio von der Ananas mit „Caipirinha“-Sorbet

55,-€

Menü 2

Carpaccio vom Weiderind mit Rucola und Parmesan

Gegrillte Lammfilets mit Bärlauchpesto,
Ratatouille und Rosmarin-Kartoffelgratin

„Crema Catalana légère“

mit eingelegten Zwetschgen und Macadamia-Vanilleeis

45,-€

Menü 5

Ceviche von der Dorade mit Mango, Melone und Frisée

Schaumsuppe vom Bärlauch mit gerösteten Pinienkernen

Tranchen vom Kalbsfilet mit Estragonjus,
Kaiserschoten und Kartoffel-Sellerie-Püree

Variation von Rhabarber und Erdbeeren mit Joghurtsorbet

56,-€

Menü 8

Variation vom „Yellow Fin Tuna“
mit Rosa Ingwer, Wasabi und Daikonkresse

Kokos-Zitronengrassuppe mit Lachs und Koriander

„Châteaubriand“ vom Weideochsen
mit Portwein-Schalottenjus,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

„Mille Feuille“ von Himbeeren mit Mascarponecreme

61,-€

Menü 3

Salat von grünem Spargel und Räucherlachs
mit Schnittlauchschmand

Kalbsrückensteak mit Salbei gegrillt,
Zucchini Gemüse und Limonenrisotto

Panna Cotta mit Himbeersauce

47,-€

Menü 6

Sülze vom Rindertafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce

Kalte Gurkensuppe mit Grönlandshrimps

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Kartoffel-Selleriepüree und gebratenen Pfifferlingen

Frische Erdbeeren mit Weißkäsemousse

55,- €

Menü 9

Variation von der Gänsestopfleber
mit confierten Kirschen und Brioche

Meeresfrüchtersotto mit gegrillten Gambas und Pesto

Tranche vom Hirschkalbsrücken mit Cassisjus,
Wirsing und Schupfnudeln

Schokoladensoufflé mit Macadamia-Vanilleeis und Himbeeren

67,-€