

# Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste buchbar)

## Menü 1

Junge Blattsalate in Orangenvinaigrette  
mit gratiniertem Ziegenkäse

\*\*\*

Medaillons vom Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,  
frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

42,-€

## 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,-€