

Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste als einheitliches Menü buchbar)

Menü A

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kernöl

Supreme vom Maispoularde
mit Kaiserschoten und Pilzrisotto

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

46,- €

Menü D

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

Duo von Dorade und Gamba
mit Gemüse-Couscous und Minzjoghurt

„Crema Catalana légère“
mit eingelegten Zwetschgen
und Macadamia-Vanilleeis

49,- €

Menü G

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Essenz von der Strauchtomate
mit gegrillter Gamba

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree

**

Apfel Crumble mit Spekulatiuseis

62,- €

Menü B

Junge Blattsalat in Orangenvinaigrette
mit gratiniertem Ziegenkäse

Medaillons vom Seeteufel in Curryschaum
mit geschmolzenen Tomaten und Erbsen-Minz-Püree

Quarkknödel mit Zwetschenkompott und Vanilleeis

53,- €

Menü E

Quinoa-Fenchel-Salat
mit Bohnen, Limetten und Minze

Thai Kokos Gemüse Curry
mit Basmatireis

Trio von Sorbets
mit frischen Früchten

45,- €

Menü H

Tataki vom Yellow Fin Tuna mit Mango-Kartoffelsalat

Paprikaschaumsuppe mit Chorizo

Tranchen vom Kalbsfilet
mit glacierten Urkarotten und Pastinakenpüree

Mousse au Chocolat
mit marinierten Orangen und Joghurteis

70,- €

Menü C

Wildkräutersalate in Balsamicovinaigrette
mit gebratener Wachtelbrust

Gegrillte Lammfilets
mit Tomaten Artischocken Ragout

Flan de Coco mit Karamell

52,- €

Menü F

Schaumsuppe von roten Beten
mit gebratener Jakobsmuschel

Tranchen vom Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

Soufflé von Valrhonasschokolade
mit Birnen-Ingwerconfit und Orangensorbet

57,- €

Menü I

Tatar von Avocado und Tomaten
mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat

Filet vom Atlantiksteinbutt
auf Orangen Fenchelgemüse

„Châteaubriand“ vom Weiderind
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Himbeermark

79,- €