

# 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

54 €

## Menü 4

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

\*\*\*

Essenz von Pilzen mit gebackenem Eigelb

\*\*\*

Schwarzfederhuhn mit Kohlrabi und Limonenrisotto

\*\*\*

Crêpe Suzette  
mit marinierten Orangenfilets und Vanilleeis

64 €

## Menü 7

Zweierlei von Roten Beten  
mit Rohkostsalat vom Kohlrabi und Gurken-Relish

\*\*\*

Kalte Gurkensuppe mit Grönlandshrimps

\*\*\*

Medaillons vom Seeteufel in Currysauce  
mit geschmolzenen Tomaten und Erbsenpüree

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Weißkäsemousse

72 €

## Menü 2

Quinoa-Fenchel-Salat  
mit Bohnen, Limetten und Minze

\*\*\*

Gegrillte Zucchini  
mit Zitronen-Couscous und Hummus

\*\*\*

Trio von Sorbets mit frischen Früchten

48 €

## Menü 5

Ceviche von der Dorade  
mit Limetten, Zwiebeln, Koriander und Avocado

\*\*\*

Schaumsuppe vom Bärlauch mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

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

\*\*\*

New York Cheese Cake mit Schokoladeneis

70 €

## Menü 8

Sushi und Tataki vom Yellow Fin Tuna  
mit Wakame Salat

\*\*\*

Kokos-Zitronengrassuppe mit Lachs und Koriander

\*\*\*

„Chateaubriand“ vom Weideochsen  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

„Mille Feuille“ von Himbeeren mit Mascarponecreme

77 €

## Menü 3

Erdbeer Spargel Salat mit Räucherlachs  
und Schnittlauchschmand

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Salbei gegrillt,  
Zucchini Gemüse und Pilzrisotto

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeersauce

57 €

## Menü 6

Wassermelonensalat  
mit Rucola, Feta und gebratenen Gambas

\*\*\*

Schaumsuppe von Karotten und Ingwer

\*\*\*

Gegrillte Lammfilets  
mit Bohnen im Parmaschinken und Salbeignocchi

\*\*\*

Zweierlei Mousse au chocolat mit marinierten Zitrusfrüchten

69 €

## Menü 9

Gebratene Wachtelbrust  
auf Bauernbrotsalat mit süß sauren Radieschen

\*\*\*

Pulpo mit Belugalinsensalat

\*\*\*

Loup de mer auf Grillgemüse mit Comté-Kartoffeln

\*\*\*

Schokoladensoufflé  
mit Macadamia-Vanilleeis und Himbeeren

75 €