

Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste als einheitliches Menü buchbar)

Gänsemenü

Feldsalat
mit Speck und Croûtons

Dithmarscher Hafermastgans
mit Blaukraut, Maronen und Kartoffelklößen

Lebkucheneisparfait
mit Glühweinkirschen

65 €

Menü Vegan

Maronenschaumsuppe
mit Trüffelschaum

Gefüllte Minikürbisse
mit Perlgraupenrisotto und Kürbischutney

Trio von Sorbets
mit frischen Früchten

52 €

Menü A

Erbsen Panna Cotta
mit Madras Curry Tomaten und Stangenbohnen

Tranchen vom Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

Duett von Yuzo Tarte und Schoko Brownie
mit Kardamom Orangen und Eis

66 €

Menü D

Knuspriger Bauernbrotsalat
mit Minikarotten, Paprika, Tomaten, Gurke und Fenchel

Duo von Dorade und Gamba
mit Grillgemüse und Fregola

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

59 €

Menü B

Junge Blattsalat in Orangenvinaigrette
mit gratiniertem Ziegenkäse

Geschmortes Schweinebäckchen
mit Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree

Quarkkrapfen mit Zwetschenkompott und Vanilleeis

55,- €

Menü E

Schaumsuppe von roten Beten
mit gebratener Jakobsmuschel

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

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

62,- €

Menü C

Wildkräutersalate in Balsamicovinaigrette
mit gebratener Wachtelbrust

„Châteaubriand“ vom Weiderind
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Himbeermark

66,- €

Menü F

Kokos Kürbissüppchen
mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Tranchen vom Kalbsfilet
mit glacierten Urkarotten und Pastinakenpüree

Apfel Crumble mit Spekulatiuseis

62,- €