

Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste als einheitliches Menü buchbar)

Vegetarisch

Erbsen Panna Cotta
mit Madras Curry Tomaten und Stangenbohnen

Offener Tomaten Ravioli
mit Basilikum, Wildkräutern und weißem Tomaten Sud

Süßes Sushi
mit Kokosmilchcreme, Litschi und knusprigen Reisblättern

54 €

Vegan

Schaumsuppe vom Bärlauch
mit gerösteten Pinienkernen

Gefüllte Artischocken
mit cremiger Polenta und geschmolzenen Tomaten

Trio von Sorbets
mit frischen Früchten

52 €

Menü A

Knusprige Avocado
mit pochiertem Ei, Romanasalat und Haselnuss

Duo von Dorade und Gamba
mit Kaiserschoten und Limonenrisotto

Frische Erdbeeren mit Topfenmousse

60 €

Menü D

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

Suprême von der Maispoularde
mit Ravioli von Spinat & Eigelb auf Trüffel Velouté

New York Cheese Cake mit Schokoladeneis

63 €

Menü B

Erdbeer Spargel Salat mit Räucherlachs
und Schnittlauchschmand

Loup de mer auf Babyspinat
mit Maracuja Sauce au vin blanc und Risoni

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

63 €

Menü E

Variation von der Jakobsmuschel
mit Yuzu

Tranchen vom Kalbsfilet
mit glacierten Urkarotten und Pastinakenpüree

„Mille Feuille“ von Himbeeren
mit Mascarponecreme

70 €

Menü C

Schaumsuppe von roten Beten
mit gebratener Jakobsmuschel

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

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

63,- €

Menü F

Wildkräutersalate in Balsamicovinaigrette
mit gebratener Wachtelbrust

„Châteaubriand“ vom Weiderind
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Himbeerrmark

70 €