

Menüvorschläge Oktober bis Dezember

Menü 1

Lauch / Schmand

Lauchcremesuppe
mit Espuma vom Schmand und Öl vom Lauch



Kalb / Wurzelgemüse / Kartoffel

Geschmorte Schaufel vom Kalb mit Vanillejus,
Wurzelgemüse aus dem Ofen und Butterpüree
Vegetarische Alternative: Gegrillte Kräuterseitlinge mit Vanillebutter



Zitrone / Crème Brûlée / Pistazie

Zitronen-Crème Brûlée mit Pistazieneis

€ 35,00 pro Person

Menü 2

Pulpo / Paprika / Thaicurry / Blumenkohl

Duo vom Pulpo mit Thaicurry-Vinaigrette
und Blumenkohl in Texturen



Elch / Blaubeere / Buchweizen / Schwarzwurzel

Sanft gegarte Elchkeule mit wilden Blaubeeren,
dazu eine Schnitte aus Buchweizen mit Schwarzwurzeln



Kakao / Quitte / Brioche

Crème Brûlée von der Kakaobohne
mit Quitten-Sorbet und gebratenem Brioche

€ 42,00 pro Person

Menüvorschläge Oktober bis Dezember

Menü 3

Rote Bete / Meerrettich / Feta / Frisee

Marinierte Rote Bete und Ofen-Rote Bete mit Meerrettichmousse,
Fetakäse-Gel und – creme, frischer Frisee



Kürbis / Vanille / Thaicurry

Kürbiscremesuppe mit Vanille-Raviolo
und Öl von rotem Thaicurry



Rind / Trüffel / Wurzelgemüse / Kartoffel

Backe und Bruststück vom Rind auf Trüffelschaum,
dazu Wurzelgemüse in Texturen, Süßkartoffelespuma und Pommes Anna
Vegetarische Alternative: Duo vom Ei (gezupft und Stunden-Ei)



Grand Marnier / Orange / Valrhona Schokolade

Grand Marnier-Törtchen an Mousse, Sorbet. Gel und Gelee von der Orange,
Luftschokolade und Schokoladenkuchen

€ 52,00 pro Person

Die oben genannten Menüs bieten wir ab 10 Personen an.

Um einen reibungslosen Veranstaltungsablauf zu garantieren, servieren wir Ihnen ein einheitliches Menü. Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Allergiker und eventuelle Sonderwünsche.