

Menüvorschläge April

Menü 1

Tafelspitzbrühe mit
Grießklöschen und Gemüse



Medaillon vom Seeteufel im Speckmantel
Kaiserschote und Krustentierrisotto



Mousse von Valrhonashokolade

€ 39,00 pro Person

Menü 2

Lauwarm mariniertes Rindfleisch mit Meerrettich
und altem Balsamessig



Rosa gebratenes Roastbeef mit Merlotsauce
marktfrisches Gemüse, Kräuterseitlinge und Schupfnudeln



Parfait von Valrhona Guanaja mit Ananas

€ 43,00 pro Person

Menüvorschläge April

Menü 4

Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen und Senf- Dillsauce



Cremesuppe von der Petersilienwurzel



Geschmorte Backe von irischem Weiderind

Sellerie und Rotweinschalotte



Lauwarmer Brownie mit geeister Himbeere

€ 48,00 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.