

Menü 1

Riesengarnelen in Kräuteröl gebraten
Blattsalate und Gurke



geschmorte Kalbsschulter in Spätburgundersauce
gefüllte Minipaprika und cremige Polenta
Parmesanhippe



Crème Brûlée

€ 39,00 pro Person

Menü 2

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel
Krabben und Erbsenkresse



geschmortes vom Kaninchen in eigener Sauce
Mangold, Pancetta und geschmorte Zwiebelchen



Orangenparfait mit Schokolade und Minze

€ 36,00 pro Person

Menü 4

gebratene Jacobsmuschel an Chicoree und
Trüffeljus



Filet von der Dorade auf Petersilienrisotto
Zitrone und Parmesanschaum



Entrecôte vom US Beef in Bernaise
Gemüsebouquet und Butterpüree



Mousse von Valrhona Dulcey Schokolade
Mandelganache und Passionsfrucht Coulis

€ 56,00 Euro 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.