

Menü 1

Cremesuppe von grünem Spargel mit Riesengarnele
und Kartoffelstroh



Medaillon vom Rinderfilet mit Rotweinschalotte
Staudensellerie und getrüffeltem Kartoffelpüree



Crème Brûlée mit Erdbeersorbet

€ 46,00 pro Person

Menü 2

Carpaccio vom Rind
mit Tomatenvinaigrette und Kapern



Brust von der Maispoularde gefüllt mit Serranoschinken,
Brioche und Kräutern

Gemüse der Saison und Rahmpilze



Mousse von Valrhonasschokolade
mit Krokant und Blaubeere

€ 42,00 pro Person

Menü 3

Cremesuppe von Gartenkräutern
mit Croutons und Nordseekrabben



Filet vom Schwein in Rahmpilzsauce, grüner Pfeffer,
Bohnenragout und gratinierte Kartoffeln



Parfait von Himbeeren und Schokolade
auf Pistaziencoulis

€ 32,00 pro Person

Menü 4

Terrine von Rauchforelle
und Rührei mit Bittersalaten
und Limonenvinaigrette



Brust vom Perlhuhn
an Tomatenkompott, Pfifferlingen, grünem Spargel
und hausgemachten Nudeln



Mousse von Buttermilch und Orangen
auf Mokkasauce

€ 36,00 pro Person

Menü 5

Sommersalate in Frenchdressing

Basilikum, Pinienkerne
und gebratene Riesengarnele



Geschmorter Ochsenschwanz in Merlot
Vanillekarotten und Rahmkartoffelpüree



Gebrannte Vanillecreme
mit Erdbeeren

€ 38,00 pro Person

Menü 6

Vitello Tonnato
mit gebackener Kaper und Paprika



Consommé von der Strauchtomate
mit Basilikumravioli



Kalbshaxe sanft gegart mit Salbeijus
mit geschmortem Gemüse
und flüssige Polenta



Geeister Nougat mit Erdbeere und Minze

€ 49,50 pro Person

Die oben genannten Menüs bieten wir ab 10 Personen an.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich einheitliche Menüs verkaufen.