

Menüs (ab 10 Personen) Unsere Menüs erstellen wir nach Ihren Wünschen und saisonalen Angebot
Nachfolgend ein paar Beispiele:



Klassik-Menü

Pikante Kürbiscremesuppe
mit eigenen Kernen und Öl

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf einem Zitrus- Fenchel- Risotto

Geschmorte Kalbsbrust,
gefüllt mit getrockneten Tomaten,
Ziegenkäse und Pinienkernen
an glasierter Pastinake und Semmelknödeln

Schokoladen- Oolongtee- Mousse
an Cassis- Macarons und Veilchenschaum

pro Person: 31,90€

Brunello-Menü

Schwertfischcarpaccio
an Roter und Grüner Tapenade
mit Joghurt-Holunderschaum

Bärlauchcremesuppe mit
gebackenem Wachtelei

Poulardenbrust „Piccata Milanese“
auf Tomatenpappardelle
und marinierten Rucola

Zweierlei Schokoladen Mille Feuille
an Rosmarin-Erdbeerragout

pro Person 33,80€

Gala-Menü

Misosuppe mit Enoki
Schwarzem Trüffel
und Red Dhofar

Jacobsmuschel
aus der Normandie
mit Räucheraalespuma
Radicchio, Chicorée und Lakritze

Filet vom Rind
unter der Macadamiakruste
an Zuckerschoten, Babykarotten
und Pistazienstampf

Alphonso- Mango- Sorbet
mit Szechuan- Blütenpfeffer
auf Haselnusskrokant

pro Person: 36,90€



Mediterranes-Menü

Vitello Tonnato
Zart pochiertes Kalbsfleisch
mit Thunfischsauce

Süßkartoffelsuppe
mit Krebschwänzen

getrüffelte Maishähnchenbrust
auf dreierlei Rüben
und Kräuteremulsion

Zweierlei von der Birne
mit hausgemachtem Nougateis
Sonnenblumen- Knusper

pro Person: 34,70€