

## Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir sind uns sicher, dass die sorgfältig zusammengestellten Speisen- und Getränkevorschlüge Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen werden.

Gern stellen wir Ihnen ein Themen- Menü oder auch ein Themen- Buffet zusammen.

Ebenso ist es möglich, die bestehenden Vorschläge nach Ihrem Geschmack umzugestalten.

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und stehen Ihnen sehr gerne für alles Weitere zur Verfügung.**



## MENÜS

Gern stellen wir Ihnen individuell ein Menü zur Saison zusammen,  
da dies nur ein Auszug aus unseren Möglichkeiten ist.

### MENÜ 1

„Caesar Salad“ im Gläschen  
mit gehobeltem Parmesan und Croutons

\*\*\*

Tomatensüppchen  
mit Parmesan-Espuma

\*\*\*

„Gerührt und nicht geschüttelt“  
Hausgemachtes Sorbet mit Edelsecco aufgegossen und Minzblatt

\*\*\*

Französische Maishähnchenbrust an Sherryrahmsauce  
mit confierten Kirschtomaten und Kräutertagliatelle

\*\*\*

Joghurt-Terrine mit marinierten Beeren  
und gerösteten Nüssen

**3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet**

**EUR 37,00 pro Person**

**4-Gang-Menü ohne Suppe**

**EUR 42,00 pro Person**

**5-Gang-Menü**

**EUR 50,00 pro Person**

*(Preisänderungen vorbehalten)*



## MENÜ 2

Ensemble von marktfrischen Blattsalaten  
mit gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Croutons

\*\*\*

Gazpacho Andaluz mit Crostini – Serranoschinken und Ei

\*\*\*

„Gerührt und nicht geschüttelt“  
Hausgemachtes Sorbet mit Edelsecco aufgegossen und Minzblatt

\*\*\*

Schweinefilet aus der Region im Speckmantel  
dazu junger Spinat und gebackene Dauphine-Kartoffeln

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse  
mit Himbeeren und Valrhona Praline

**3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet**

**EUR 40,00 pro Person**

**4-Gang-Menü ohne Suppe**

**EUR 45,00 pro Person**

**5-Gang-Menü**

**EUR 52,00 pro Person**

*(Preisänderungen vorbehalten)*



### MENÜ 3

BUCHBAR AB 15 PERSONEN

„Dreierlei vom Thunfisch“

Hausgebeizt auf Estragon, Panna cotta, medium gebraten mit Sesam & Rilette im Gläschen

\*\*\*

Kresseschaumsüppchen mit gebratener Riesengarnele

\*\*\*

„Gerührt und nicht geschüttelt“

Hausgemachtes Sorbet mit Edelsecco aufgegossen und Minzblatt

\*\*\*

Kalbsrücken – im Ganzen gebraten und tranchiert –  
mit Waldpilzrahm,  
jungem Gemüse der Jahreszeit und Schichtkartoffeln

\*\*\*

Honigparfait mit glasiertem Apfel  
und Haselnuss-Schaum

**3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet**

**EUR 44,00 pro Person**

**4-Gang-Menü ohne Suppe**

**EUR 49,00 pro Person**

**5-Gang-Menü**

**EUR 58,00 pro Person**

*(Preisänderungen vorbehalten)*



## MENÜ 4

BUCHBAR AB 25 PERSONEN

Hausgeräucherte Entenbrust mit Vanille-Apfel-Chutney  
und kleinem Salatbouquette

\*\*\*

Hummerschaumsuppe  
mit Kokos und Ingwer

\*\*\*

„Gerührt und nicht geschüttelt“

Hausgemachtes Sorbet mit Edelsecco aufgegossen und Minzblatt

\*\*\*

Rinderfilet an Zwiebelconfit  
Gemüse der Saison und junge Kartoffeln

\*\*\*

Topfenmousse mit Limette  
Lauwarmes Schokoladenküchlein & Minzgelee

**3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet**

**EUR 51,00 pro Person**

**4-Gang-Menü ohne Suppe**

**EUR 56,00 pro Person**

**5-Gang-Menü**

**EUR 64,00 pro Person**

*(Preisänderungen vorbehalten)*

