

Menüs

(ab 10 bis max. 20 Personen)

Menü 1

Karotten – Ingwersuppe
mit Blütendekor

Tranchen vom Schweinefilet
mit Thymianjus dazu Speckbohnen
und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Mangosauce

pro Person 27,50 Euro

Menü 2

Graved Lachs auf Kartoffelrösti an Salatbouquet
mit Honig-Senf-Dill Sauce und Kräuterdip

Rumpsteak unter Parmesan-Kräuterkruste
Thymiansauce, buntes Marktgemüse
Pommes Dauphines

Crème Brûlée mit frischen Früchten

pro Person 33,50 Euro





Menü 3

Entenbruststreifen
an Blattsalaten der Saison
in Himbeervinaigrette

Lachsfilet auf Spinat
mit Rieslingsauce und Kartoffel-Oliven-Stampf

Zweierlei von Schokoladenmousse
auf Passionsfruchtspiegel

pro Person 33,50 Euro

Menü 4

Lammlendchenstreifen
an einer Variation von Blattsalaten
mit Birnenspalten und Roquefortdressing

Medaillons von der Rinderhüfte
mit Grilltomate und gebratenen Champignons
dazu Sauce Béarnaise und Kartoffelkrapfen

Nougatmousse
mit Beeren und Walnusseis

pro Person 35,50 Euro

01/2020

