

Menüvorschlag I

Stand 07/2020

*Crab Cake und pochierte Roulade
vom Zander
mit Flusskrebse,
feine Blattsalate der Saison*

*** **

*Basilikumschaumsuppe
mit gebackenem Tomaten- Wan Tan*

*** **

*Filet vom Jungschwein im Serranoschinkenmantel
mit Rosmarinsoße
auf Zuckerschoten-Paprikagemüse
und feinen Nudeln*

*** **

*Gebrannte Vanillecreme
mit mariniertem Beerenragout*

*als 3 Gang Menue Euro 32,80
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

*als 4 Gang Menue Euro 39,20
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert*

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!

Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...

Saisonale Änderungen vorbehalten

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

Menüvorschlag II

Stand 07/2020

*Feine Salate vom Wochenmarkt
in Kirschdressing
mit geräucherter Flugentenbrust*

*** ★★★★★

*Pikante Zitronengras- Ingwerschaumsuppe
mit Flusskrebse und Basilikumpesto*

*** ★★ ★★

*Duett von der Maispoularde und dem Rinderrücken
mit Erbsenpüree
und geschichteten, gratinierten Thymiankartoffeln*

*** ★★ ★★

*Mousse von der weißen Callebaut Schokolade
mit Burgunder-Kirschragout*

*als 3 Gang Menue Euro 35,50
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

*als 4 Gang Menue Euro 41,50
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert*

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!

Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...

Saisonale Änderungen vorbehalten

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese*

Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

Menüvorschlag III

Stand 07/2020

*Gebackene Praline vom Ziegenfrischkäse
mit bunten Blattsalaten
und pikantem Birnenschutney*

*** **

*Gegrilltes Doradenfilet
mit Petersilienschaum
auf feinen Spaghettini*

*** **

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Thymianhonig glasiert,
gebratener grüner Pfefferspargel,
Süßkartoffelpüree*

*** **

*Terrine vom weißen Pfirsich
mit Heidelbeerragout*

*als 3 Gang Menue Euro 35,00
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

*als 4 Gang Menue Euro 44,50
mit Vorspeise, Fisch Zwischengericht, Hauptgang & Dessert*

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!

Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...

Saisonale Änderungen vorbehalten

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

Menüvorschlag IV

Stand 07/2020

*Feine Scheiben von der gegarten Kalbshüfte
mit Rucolasalat
Tomatenmousse und Basilikumpesto*

*** **

*Consommé vom Rind
mit getrüffeltem, grünem Spargelravioli*

*** **

*Auf der Haut gebratener Tiefseesaibling
mit Balsamico-Kartoffelstampf
und glasiertem Frühlauch*

*** **

*Panna Cotta mit Tahitivanille
und Himbeermark*

*als 3 Gang Menue Euro 35,80
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

*als 4 Gang Menue Euro 42,50
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert*

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!

Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...

Saisonale Änderungen vorbehalten

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

Menüvorschlag V

Stand 07/2020

*Mariniertes Yellow Fin Sashimi (Thunfisch)
mit Soja-Sesammayonnaise
und Wildkräutersalat*

*** **

*Perlhuhnensenz
mit Edelpilzroulade*

*** **

*Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Rosa Pfefferjus
auf glasierten Keniabohnen
und Kartoffelstrudel*

*** **

*Mangomousse mit Chili
und Schokoladensorbet*

*als 3 Gang Menue Euro 39,20
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

*als 4 Gang Menue Euro 45,50
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert*

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!

Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...

Saisonale Änderungen vorbehalten

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

Menüvorschlag VI

Stand 07/2020

Fischmenue

Gebratene Jakobsmuschel
mit Tomatenmarmelade, Babyspinat
und Rosen-Curryschaum

*** **

Mediterrane Fischsuppe
mit gebackener Garnele und gratiniertem Parmesancroustini

*** **

Kross gebratenes Filet vom Weißen Heilbutt
auf Ratatouille
und Kartoffel-Safrangnocchi

*** **

Ananasragout mit Ingwer
und hausgemachtem Kokossorbet

als 3 Gang Menue Euro 41,20
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert

als 4 Gang Menue Euro 48,90
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag!

Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen...

Saisonale Änderungen vorbehalten

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.