

Menüs *Vier Gänge*

Menü 1

Steinbeißerfilet im Parmaschinkenmantel
mit Schnittlauchschaum und kleinem Salatbouquet

Crème von roten Linsen mit Croûtons

Schweinefilet im Kräutermantel mit Letschogemüse und Risolée-Kartoffeln

Tiramisu mit Kaffeeschaum

Menü 2

Feine Blattsalate in der Parmesanhippe
mit gebratenen Riesengarnelen

Crème von Kräutern mit Basilikumfleuron

Kalbsmedaillons mit gebratenen Steinpilzen
Gemüse des Marktes und Speckgratin

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Menüs *Vier Gänge*

Menü 3

Mousse von Hummer mit Artischockentatar und feinem Frisée

Klares von der Taube mit Paprikaklößchen

Wildschweinrücken auf Preiselbeerjus
mit getrüffeltem Wirsinggemüse und Kräuter-Schupfnudeln

Mandelmousse in der Schokoladenträne mit Waldbeerensauce

Menü 4

Essenz vom Stubenküken mit Calvadoستروفن

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelenragout und Parmesan

Gebratener Lammrücken auf einer leichten Knoblauchjus
mit feinen Bohnen und Thymiannocken

Crème Brûlée mit Pralineneis

Menüs *Drei Gänge*

Menü 1

Gekräutertes Kartoffelsüppchen

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons und Butterspätzle

Schokoladenmousse mit Vanilleschaum

Menü 2

Raukesalat mit Parmesan und glasierten Kirschtomaten

Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Linsenragout
mit Rosmarinkartoffeln

Himbeermousse mit Mangocoulis

Menüs *Drei Gänge*

Menü 3

Tomatenessenz mit Kräutertropfen

Gebatene Maishähnchenbrust auf Blattspinat mit Tomatengnocchi

Orangen-Joghurtcreme mit Fruchtsaucenspiegel

Menü 4

Lauchcremesuppe mit Krabben

Rinderfilet unter der Schalottenkruste
mit gebratenen Austernpilzen und Mousseline-Kartoffeln

Gebrannte Kaffee-Amarettocreme



Menüs *Drei Gänge*

Menü „Spezial“

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Kartoffelcrôutons

Knusprige Ente mit Orangenjus, Rotkohl,
Rosenkohl dazu Salzkartoffeln und Kartoffelklöße

Pralinen Crème mit Schokoladenflakes

Menü „Mediterraner Schmaus“

Arrista alla fiorentina mit Rosmarin & Thymian
unter einer leckeren Kräuterkruste gebratener Schweinebraten,
Rotweinjus, dazu mediterranes Schmorrgemüse und
hausgemachtes Gratin dauphinoise in Knoblauchsahne