

Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen, Gemüsestreifen & Eierstich

Schweinefiletmedaillons unter einer
Tomaten-Olivenkruste mit mediterranem Gemüse,
Kroketten und einem kleinen Beilagensalat

Mousse au Chocolate von dunkler
und weißer Schokolade
auf Ananas-Mango-Chutney

26,50 € / Person

Menü 2

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne und Gebäck

Auswahl an knackigen, frischen Blatt-
und Rohkostsalaten mit knusprigen Croûtons
und frischer Kresse mit Kräuterdressing

Zarte Medaillons von Rind und Schwein
an Champignonrahmsauce mit Gemüse der Saison
und hausgemachten Spätzlen

Apfelstrudel mit Vanilleeis
und Fruchtstückchen

35,50 € / Person

MENÜ VORSCHLÄGE*



*Gerne stellen wir Ihnen
auch ein individuelles
Menü ganz nach Ihren
Wünschen zusammen.

Flying-Menü

**Es gibt alle 3 Hauptgänge,
in kleinen Portionen für die Gäste**

Hausgebeizter Fjordlachs
auf Avocado-Gemüse-Tatar mit Sesam-Grissini

Petersilienschaumsüppchen
mit geriebenem Parmesan

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Rosa gebratenes Roastbeef unter einer Kräuterkruste
Sauce Béarnaise, Grilltomaten mit Frischkäsefüllung
und Herzoginkartöffelchen

Feldsalat mit gebratener Entenbrust
karamellisierten Macadamianüssen und Himbeerdressing

Mini-Soufflé mit Spinat und Käse

Dessertvariation:
Schokoladenmousse mit Rumkirschen,
kleiner Zitronenkuchen,
Exotischer Obstsalat mit frischer Minze
und eine kleine Kugel Vanilleeis

45,50 € / Person

**MENÜ
VORSCHLÄGE***



*Gerne stellen wir Ihnen
auch ein individuelles
Menü ganz nach Ihren
Wünschen zusammen.