

# Menüvorschläge

buchbar ab 10 Personen

**Menübestellungen werden bis eine Woche vor Veranstaltungsbeginn angenommen.**

Die genaue **Personenzahl** der Gäste benötigen wir **bis 2 Tage vorher**. Diese ist dann verbindlich und wird komplett berechnet.

Bitte wählen Sie eine **einheitliche Vorspeise/Suppe** und ein **einheitliches Dessert** aus (diverse Suppen, Vorspeisen und Desserts zur Wahl sind nicht möglich). Bei den **Hauptgängen** können Sie **maximal zwei Hauptgänge zur Wahl** festlegen.

## Suppen

Tomatencremesuppe mit Quarknocken	6,00 €
Aufgeschlagenes Kartoffelsüppchen mit Räucherlachsjulienne	6,50 €
Rinderkraftbouillon mit Markklößchen und Eierstich	5,80 €
Rindgräupensuppe mit Rindfleischeinlage	6,00 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry verfeinert	7,00 €
Bretonische Fischsuppe mit Knoblauchcrostini	8,50 €
Italienische Minestrone mit Parmesan chips	6,00 €

## Vorspeisen

Salatbouquet	7,50 €
Salatbouquet mit Champignons und Bacon an Balsamico-Vinaigrette	10,00 €
Gegrillte St. Jakobsmuscheln auf Rucola und mediterranem Salat	14,90 €
Cocktail von Riesengarnelen in der Glasschale	15,00 €
Zarter Lammrücken auf Antipasti-Salat und gehobeltem Pecorino	14,40 €
Gratiniertes Kartoffelcarpaccio und Tournedos von der St. Jakobsmuschel	12,90 €
Gebratener Bachsaibling auf Castelluccio Linsensalat und Balsamicosirup	14,80 €
Vitello Tonnato mit Rucolasalatbouquet	13,50 €
Wachtelbrust im Pancettamantel angerichtet mit gebratenem Chicoree, Pflücksalat und Pinienkernen	17,00 €
Röllchen vom Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich und Salatbouquet	14,00 €
Flusskrebssalat mit Bruschetta und Tomaten-Basilikumpesto	15,50 €
Norwegischer Räucherlachs an Dillsenfauce und Gemüse-Kartoffelrösti	13,50 €

### Saisonal von April bis Mai

Spargelflan an Salatbouquet mit San Daniele Rohschinken	16,80 €
---	---------

## Hauptgänge Fisch

Pochiertes Lachsfilet an Hummersoße auf Wokgemüse dazu Dillkartoffeln	22,00 €
Loup de mer an Kräuter-Olivenöl auf Krustentier-Linguini und Chili-Mangoldgemüse	23,50 €
Duett von gegrillten Riesengarnelen und Zanderfilet mediterranes Gemüse und Safran-Reis-Timbale	26,50 €
Dorade Royal im Ofen gebraten, gratiniertes Gemüse und Kräuterkartoffeln	24,50 €
Pangasiusfilet mit Kräuterbrotkruste an Rieslingsauce Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	19,50 €

### Saisonal von April bis Mai

Gebratener Weißer Steinbutt an Champagner Velouté Sauce gratinierter Schwetzingerspargel und Parmesan-Risotto	35,50 €
--	---------

### Saisonal von April bis Mai

Gebratener Seeteufel und Jakobsmuscheln an Limonensauce auf Spargel-Risotto und gefüllte Zucchini Blüten	33,00 €
--	---------

### Saisonal von Juni bis September

Atlantik Seezungenfilet in Pinienkernbutter, junger Blattspinat und Pfifferling-Linguini	37,50 €
--	---------

## Hauptgänge Fleisch

Geschmorter Rinderbraten in Barolosauce an karamellisierten Perlzwiebeln frisches Marktgemüse und Butterspätzle	21,50 €
Gefüllte Milchkalbsbrust an Karotten-Zwiebeljus Wirsingrahmgemüse und Kartoffel-Selleriepüree	21,00 €
Prager Krustenschinken an eigenem Jus, Weinsauerkraut und Risolée-Kartoffeln	19,50 €
Jungschweinerücken mit Zitronen-Pfefferkruste an Thymianjus Möhren-Lauchgemüse und hausgemachte Kroketten	18,50 €
Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei in Weißweinsauce Blattspinat und Kräuterbandnudeln	20,50 €
Kalbsschnitzel in Parmesan-Käse-Eihülle an pikanter Tomatensoße sautiertes Gemüse und Pesto-Spaghetti	22,00 €
Putensteaks mit Tomaten und Mozzarella an Basilikumsauce Broccoliröschen und Butter-Tagliatelle	19,50 €
Gefüllte Medaillons vom Schweinefilet mit Pesto und Ricotta in Tomaten-Olivensugo auf Tagliatellenest, Möhren-Lauchgemüse	21,00 €
Poulardenbrüstchen gefüllt, junger Blattspinat und Salbei-Parmesan-Gnocchi	23,00 €
Zart rosa gebratenes Kalbsfilet in Kräuterbrotkruste an Salbeijus sautiertes Chicoree-Artischockengemüse, Risolée-Kartoffeln	29,50 €
Carré vom Milchlamm fein gebraten an Kräuter der Provence Ratatouillegemüse und Lauch-Kartoffeltürmchen	29,50 €
Entrecôte vom Hereford-Rind, Prinzessbohnen und Folienkartoffel mit Kräuterdip	28,50 €
Schweinefilet in Schinken-Mandel-Kruste an Sauce Café de Paris auf Gemüsepapardelle	22,50 €
Rinderfilet am Stück gebraten an Rotwein-Schalottensoße Kartoffelplätzchen & sautiertes Gemüse	33,00 €

## Hauptgänge Vegetarisch

Pasta mit mediterranem Gemüse an Tomatensugo <b>(vegan)</b>	13,50 €
Pfannkuchen pikant gefüllt mit Gemüse & mit Käse überbacken	15,50 €

## Dessert

Dessertvariation nach Art des Hauses	8,00 €
Karamellisiertes Limoncelloparfait mit Feigenkompott	8,00 €
Crème brûlée umlegt mit Waldbeeren	7,00 €
Halbgefrorenes von der Traube, Apfelrosinenkompott mit Tahitivaniellmark	7,00 €
Trilogie von Panna Cotta, Tiramisu und Cassata siciliana	8,00 €
Zweierlei Sorbet auf Fruchtsalat	8,00 €
Crepes Suzette mit hausgemachtem Vanilleeis	8,00 €
Belgische Waffel an Waldbeeren Romanov mit Rum-Rosineneiscreme	8,00 €