

Menüvorschläge 2021

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 €
Rindgraupensuppe mit Rindfleischeinlage	6,00 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry verfeinert	7,00 €
Bretonische Fischsuppe mit Knoblauchcrostini	8,50 €
Italienische Minestrone mit Parmesanchips	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 €
Gebrätener 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 Kalbstäfelspitz mit frischem Meerrettich und Salatbouquet	14,00 €
Flusskrebssalat mit Bruschetta und Tomaten-Basilikumpesto	15,50 €
Norwegischer Räucherlachs an Dillsensauce 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 Schwetzingen Spargel 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 Krokettchen 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 Medallions vom Schweinefilet mit Pesto und Ricotta
 in Tomaten-Olivensugo auf Tagliatellennest, 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 (**vegan**) 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, Apfelsinens Kompott mit Tahitivanillemark 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 Wäffel an Waldbeeren Romanov mit Rum-Rosineneiscreme 8,00 €