

2018

**Menüvorschläge für Ihre Speisen & Feierlichkeiten
jeweils ab 15 Personen**

Menü 1

Klare Rinderbrühe mit Fleischklößchen,
Eierstich und Gemüse

Rinderbraten mit Bohnen, Champignons,
Kartoffeln und Kroketten

Vanilleeis auf marinierten
Früchten

32,50 €
(mit Nachservice + 5,50 €)

Menü 2

Blumenkohlsuppe mit Mandelsahne

Schweinekrustenbraten mit Kohlrabi-Gemüse
und Kartoffelgratin

Sorbet mit Maracuja-Joghurt-Creme

29,80 €
(mit Nachservice + 5,50 €)

Menü 3

Kerbelschaumsuppe mit Saibling

Gebratene Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Mango-Crème mit Schokoladenschaum

32,50 €
(mit Nachservice + 6,00 €)

Menü 4

Karotten-Ingwersuppe mit Mandarinenfilets
und Sesam-Minz-Sahne

Duett vom Zander und Lachs mit Gambas
auf Lauch-Tomaten-Gemüse
mit Dijon-Pommery-Senfsauce und Salzkartoffeln

Schokoküchlein mit hausgemachtem Parfait

36,50 €
(mit Nachservice + 6,50 €)

Menü 5

Gewürz-Saiblingsfilet
mit weißem Tomatenmousse, Kopfsalat und Vinaigrette

Roastbeef im Ganzen gebraten
mit glasiertem Gemüse, Kartoffelalern
und Thymianjus

Tiramisu mit Blaubeeren und Zitronensorbet

39,80 €
(mit Nachservice + 7,50 €)

Menü 6

Estragonschaumsuppe mit Zander-Lachsklößchen

Rosa gebratene Entenbrust
mit glasiertem Zuckerschotengemüse
und Rosmarinkartoffeln

Weißes Schokoladen-Parfait mit Zabaione

37,80 €
(mit Nachservice + 7,50 €)

Menü 7

Hausgebeizte Lachsforelle,
Salat und Preiselbeer-Meerrettich-Sahne

Schweinefilet
im Speck-Kräutermantel auf einer Schwarzbiersauce
mit glasierten, bunten Möhren, Gartenbohnen und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Parfait
mit karamellisierten Mandeln
auf einem Spiegel von schwarzen Johannisbeeren

37,50 €
(mit Nachservice + 6,00 €)

Menü 8

Krustentiersüppchen
mit Gambas und Cognac-Sahne

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
mit grünem Spargel-Zuckerschotengemüse,
Gnocchi und Orangenhollandaise

Crêpe mit Mascarpone-Limetteneis

42,50 €
(mit Nachservice + 6,50 €)