



MENÜ ab 6 Personen

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit einem tollen Menü.

MENÜ 1

Waldpilzsüppchen / Selleriestroh

Bio Schwarzfederhuhn / cremiger Spinat / Rotweinschalotten / gefüllte Gnocchi

Limonentarte / Himbeergel / Pistazieneis

42 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

MENÜ 2

Karotten-Vanillesüppchen

Geschmorte Kalbsbäckchen / Thymianjus / Wurzelgemüse / getrüffeltes Kartoffelpüree

Zweierlei Schokoladenmousse / Mangochutney / Pistazieneis

43 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

MENÜ 3

Rinderkraftbrühe / Gemüsestreifen / Flädle

Gebratener Wolfsbarsch / grüner Spargel / Safranrisotto / Estragonsauce

Topfenstrudel / Vanilleeis

45 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

MENÜ 4

Gebratenes Lachsfilet / Garnele / Kräuterfregola / Artischocken / Paprikaschaum

Rostbeef am Stück gebraten / Morchelsauce / Romanesco / Kartoffelgratin

Warmer Schokoladenkuchen / Mandarinsorbet / Birnenkompott

46 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

MENÜ 5

Getrüffeltes Selleriesüppchen / Kartoffelstroh

Holsteiner Rinderfilet / Thymianjus / Bohnenbündchen / sautierte Pilze / Kartoffeltörtchen

Cremé bruléé / Orangen mit Grand Marnier / Pistazieneis

58 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

MENÜ 6 - VEGAN

Tomatisiertes Linsensüppchen / Kreuzkümmel / schwarzer Sesam / Lauch

Geschmorter Fenchel / gebratener Blumenkohl / Erdnußsauce / Kräuterseitlinge / Pesto

Tonkabohnen-Panna Cotta / Obstsalat / Mangosorbet

34 € pro Person

inkl. 7% MwSt.

ZWISCHENGÄNGE

Variation vom Lachs

Lachstatar / Sashimilachstempura / pochierter Lachs mit schwarzem Sesam

12 € pro Person

Wachtelbrüstchen / Kräuterfregola / Artischocken / Paprikaschaum

10 € pro Person

Trüffelravioli / Trüffelsauce / junger Spinat / Kirschtomaten (vegetarisch)

12 € pro Person

Rote Bete Carpaccio / Trüffelöl / Pinienkerne / Romanasalat

9 € pro Person

Carpaccio vom Rind / Pinienkerne / Rucola / Parmesan

12 € pro Person

Alle Preise inkl. 7% MwSt.