

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Folgenden finden Sie unser umfangreiches Menüangebot für Ihre Feierlichkeiten.

Gerne können Sie unsere Vorschläge nach Ihrem Geschmack ergänzen oder ein völlig neues Menü entwerfen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Frühling

1. Menü

Hühnersuppe

mit Flädle und Gemüsewürfeln

*

*Gebratenes Schweinefilet auf Champignonrahmsauce,
mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse der Saison*

*

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

2. Menü

Gebratener Ziegenkäse

mit Salbei und Parmaschinken auf Ruccolasalat

*

*Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße
und Salzkartoffeln*

*

*Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten*

3. Menü

Roastbeefscheiben mit Remouladensauce

*

*Lammrücken mit Tomaten-Kräuterkruste
auf Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln*

*

Himbeermousse mit Joghurteis

4. Menü

*Salat von weißem und grünem Spargel
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse*

*

*Schaumsuppe von Siebenkräutern
mit Buttercroutons*

*

*Pochierte Lachstranchen auf Wurzelgemüse
mit Limonenschaum und Butterkartoffeln*

*

Crème Brulée

5. Menü

*Carpaccio vom Wildwasserlachs
mit Spargelsalat und Limonenvinaigrette*

*

*Schaumsuppe von weißem Spargel
mit Buttercroutons*

*

*Gegrillte Maispoulardenbrust
mit Gemüse-Tagliatelle und Sherrysoße*

*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

6. Menü

*Frühlingssalat mit gebratener Garnele
und Guacamole*

*

*Gebratene Dorade
auf Tomaten-Zucchini Gemüse*

*

*Gebratener Kalbsmedaillons mit Rübchengemüse,
Kartoffelzwiebelpurée und Schalottenjus*

*

Erdbeertiramisu

Sommer

1. Menü

*Gebratene Garnele auf Tomatencapaccio
mit Basilikum und Sommersalat*

*

*Maispoulardenbrust mit Rahmkohlrabi
und Kartoffelgnocci*

*

Passionsfruchtmousse mit Mangosorbet

2. Menü

Rindercarpaccio

mit gebratenen Pfifferlingen und Ruccolasalat

*

*Gegrillte Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin*

*

Nachtisch Variation im Glas

Panna Cotta und

*Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten*

3. Menü

Vitello tonnato

*

Gebratener Zanderfilet

auf Blumenkohlragout und Kartoffelwürfeln

*

Erdbeer-Prosecco-Süppchen

mit Zitronensorbet

4. Menü

Gemischter Vorspeisenteller

Gegrillter Scampi, Rindcarpaccio,

Vitello tonnato, gegrilltes Gemüse

und Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan

*

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,

dazu knusprige Rosmarinbratkartoffeln und frisches Gemüse

*

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

5. Menü

*Thunfisch-Carpaccio
mit geriebenem Ingwer und Olivenöl*

*

Ministronensuppe

*

Zitronensorbet aufgefüllt mit Prosecco

*

*Rinderfilet mit Schalottensoße,
Selleriepurée und jungem Gemüse*

*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

Herbst/Winter

1. Menü

Rinderconsomme mit Markklößchen

*

Loup de Mer auf Balsamico-Linsen

*

Nachtisch Variation im Glas

Panna Cotta und

*Mousse von Weißer- und Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten*

2. Menü

Schwarzwurzelcremesuppe

*

*Gebratene Entenbrust
mit Spitzkohlgemüse und Kräuterpurée*

*

Cassata Eis mit frischen Früchten

3. Menü

*Feldsalat mit warmen Speckwürfen,
Sherrydressing und Croutons*

*

*Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Spätzle*

*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

4. Menü

*Lachs-Crêpes-Roulade
mit Sauerrahm und Kartoffelrösti*

*

Kürbisschaumsuppe

*

*Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Petersilienpüree und Wurzelgemüse*

*

Eierlikörtiramisu

5. Menü

*Gebratene Wachtelbrust auf Kürbis-Apfel-Chutney
mit mariniertem Feldsalat*

*

*Landente auf Rotkohl
mit Kartoffelklößen und Preiselbeeren*

*

Pflaumenröster mit Walnusseis

6. Menü

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Feldsalat und Apfel-Birnenchutney*

*

*Hirschrücken mit Honig-Nuss-Kruste,
Rosenkohl und Schupfnudeln*

*

*Schokoladen-Soufflé
mit flüssigem Kern und Vanillesoße*

7. Menü

Lachstatar
mit Feldsalat und Lemonencreme
*

Petersiliencremesüppchen
*

Sous-Vide Rinderfilet mit Rübchengemüse
und getrüffeltem Kartoffelpurée
*

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

8. Menü

Feldsalat mit lauwarmen Speckwürfeln,
Kartoffeldressing und Croutons
*

Maronencremesuppe
*

Knusprig gebratenes von der Gans
mit glasierten Maronen, gefülltem Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelklößen
*

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
