



Menüvorschläge 2021

Menü 1 – 25,50 € pro Person

Karotten-Orangensuppe mit Kornblüten

Schweinemedallions im Speckmantel,
dazu Broccoliröschen und Kartoffelplätzchen

Buttermilchmousse mit Beerenragout

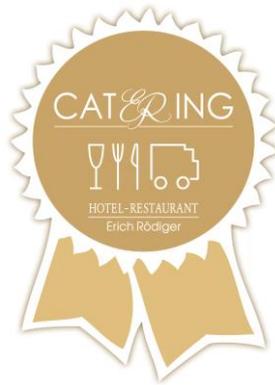
Menü 2 – 47,50 € pro Person

Knackiger Blattsalat mit Sherrydressing,
dazu gebratene Riesengarnelen im Serranoschinkenmantel

Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

Roastbeef rosa gebraten mit Calvados-Pfefferrahmsauce,
dazu Grillgemüse und Kartoffel-Rosmaringratin

Zartschmelzende Tiramisu mit gelierten Weichselkirschen



Menü 3 – 55,00 € pro Person

Gebratener Ziegenfrischkäse im Speckmantel
mit Feigensenfinjektion, an Salatbouquet mit Blütenvinaigrette

Rahmsuppe von jungem Blattspinat mit Riesengarnele am Spieß

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet an Balsamicolinsen

Tranchen von rosa gebratenem Kalbsrücken mit Portweinrahmsauce,
dazu gefülltes Gemüsekörbchen und getrüffeltes Kartoffelpüree

Lauwarmes Schokoküchlein, Mango Panna Cotta
und Himbeer-Balsamicosorbet

Menü 4 – 59,90 € pro Person

Hausgebeiztes Lachstatar mit Crème fraîche
und Honig-Senfsauce an Salaten der Saison mit Limonendressing

Kraftbrühe von Wildgeflügel mit Kräuterklößchen und Gemüse

Gefülltes Zucchinischiffchen mit Tomatencoulin
und Mascarponegnocchi

Kleine Erfrischung in Form eines Sorbet

Rinderfilet am Stück rosa serviert mit gebratenen Kräuterseitlingen,
dazu Karotten-Zuckerschotengemüse und Kartoffelkrapfen

Lavendel Crème brûlée, dunkles Schokoladenmousse
und Sauerkirschparfait
