



Menu Vorschläge

Menu 1

A € 59,—

Lachs Tatar mit japanische Dressing, Grünen Apfel, Yogurt

Kalbslende mit Pilzkruste an Kalbsjus, Wurzelgemüse, Purée
oder

Filet vom Wild Loup de Mer mit Safrankartoffelpurée, Vanille Gemüse,
Sauce vin Blanc

Crème Brulée

Menu 2

A € 65,—

Garnelen auf Hummersauerkraut und Champagne Sauce

Rotbeete Risotto mit Birne und Minze

Geschmorte Kalbsschulter, Portwein, Kohlrabi, Kartoffel-Püree

Lebkuchenmousse mit Birne in Rotwein

Menu 3

A € 69,—

Gratiniert Jakobsmuscheln auf karamellisiert Fenchel

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesan-Salbei Butter

Rinderlende , Schalotten-Trüffelsauce, Legumes d'hiver, Gratin Dauphinois

Mango-Maracuja Panna Cotta mit Limette-Cocos Eis

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich



Menu 4
A € 74,—

Wild Tatar mit Kürbis und Quitten Gelée

Kartoffelsuppe mit Schwarz Trüffel

Rotbeete Risotto mit Birne und Minze

Marmoriertes bayerisches Rinderfilet mit Sellerie Purée, Haricots verts en
Fagots , Madeira Jus

Quarkmousse mit Orange-Zimt

Menu 5
A € 78,—

Thunfisch Tartar mit Mango und Stracciatella

Filet von der Dorade Royal mit Petersilschaumsauce auf Gemüse Julienne
und Zitronen Pürée

Hausgemachtes Sorbet

Medaillons vom Hirschkalb mit Wacholder Sauce, Vanille Möhren,
Maronen Purée

Mi cuit au chocolat mit Crème anglaise



Sie können sich aus folgenden Gerichten ein Menü zusammenstellen:

Vorspeisen

Ziegenkäse in Brickteig mit Honig und Rosmarin an Salat

Lachs Tatar mit japanische Dressing, Grünen Apfel, Yogurt

Garnelen auf Hummersauerkraut und Weißwein Sauce

Vitello Tartuffo -Rosa Gebraten Kalbfleisch mit Trüffel Vinaigrette

Ochsentatar „Trichards“

Gratiniert Jakobsmuscheln auf karamellisiert Fenchel

Lauwarm Oktopus Rotweinsauce mit Sellerie-Oliven-Paprika

Wild Tatar mit Kürbis und Quitten Gelée

Thunfisch Tartar mit Mango und Stracciatella

Kaninchen Galantine und Oktopus auf Kürbis Purée

Suppen

Kartoffelsuppe mit Schwarz Trüffel

Maronen Crème Suppe mit Rosmarin Öl

Französische Zwiebelsuppe

Petersilsuppe

Hummer Bisque (Suppe)

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich



Ravioli/Risotto

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesan-Salbei Butter

Rotbeete Risotto mit Birne und Minze

Saison Ravioli

Risotto mit Spinat und Bleu d´Auvergne

Risotto salsiccia und Zucchini

Trüffel Risotto

Fisch

Filet von der Dorade Royal mit Petersilschaumsauce auf Gemüse Julienne und Zitronen Pürée

Steinbutt auf Artischocke Gemüse , Violette-Kartoffeln Puée flußkrebssauce

Filet vom Wild Loup de Mer mit Safrankartoffelpürée, Vanille Gemüse Sauce vin Blanc

Saibling filet , Pommery Senfsauce, Kohlrabi Gemüse, Pastinake

Schwertfisch Medaillon, Winter Gemüse , Perle Kartoffeln, Zitronesauce

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich



Fleisch

Reh Ragout auf Polenta , Rosenkohl, wild Früchten

Kalbslende mit Pilzkruste an Kalbsjus, Wurzelgemüse, Purée

Medaillons vom Hirschkalb mit Wacholder Sauce, Vanille Möhren,
Maronen Purée

Marmoriertes bayerisches Rinderfilet mit Sellerie Purée, Haricots verts en
Fagots , Madeira Jus

In Chianti geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffel-Selleriepüree

Geschmorte Kalbsschulter, Portwein, Kohlrabi, Kartoffel-Püree

Rinderlende , Schalotten-Trüffelsauce, Legumes d'hiver, Gratin Dauphinois

Dessert

Mango-Maracuja Panna Cotta mit Limette-Cocos Eis

Mi cuit au chocolat mit Crème anglaise

Crème Brulée Classic

Orange Crème Brulée

Quarkmousse mit Orange-Zimt

Mandel Parfait Croquant Glacé, Gluhwein-Coulis

Lebkuchenmousse mit Birne in Rotwein

Menu Preis Können variiert wegen Lebensmittel Preismarkt

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich