



Menu Vorschläge

Menu 1

a € 46,—

Lachs Tatar mit Avocado Mousse, Sesam, Basilikum

Kalbslende mit Parmesankruste an Kalbsjus, Kartoffelgratin und Gemüse
oder
Filet vom Wild Loup de Mer mit Safransauce

Crème Brulée

Menu 2

a € 52,—

Gebratene Garnelen auf Hummer Sauerkraut und Weißweinsauce

Risotto mit Steinpilzen (mit oder ohne Parmaschinken + € 3,—)

Entenbrust mit Orangen-Balsamicosauce

Gateau au Chocolat mit Crème anglaise

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



Menu 3
a € 58,—

Ziegenkäse im Brickteig mit Rosmarin und Honig auf herbstlichem Blattsalat

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesan-Buttersauce

Marmoriertes bayerisches Rinderfilet an Rotweinsauce

oder

Filet vom Wild Loup de Mer mit Safransauce

Mango Trio

Frische Mango, Espuma und Sorbet

Menu 4
a € 62,—

Tartar vom Blue Thunfisch mit Dressing japonaise, Tomaten, frischen Kräutern
und Wasabischaum

Filet von der Dorade Royal mit Hummer-Buttersauce auf Gemüsejulienne

Hausgemachtes Sorbet

Medaillons vom Hirschkalb mit Wacholder-Himbeersauce

Limetten Parfait mit Ananas Carpaccio

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



Sie können sich aus folgenden Gerichten
ein Menü zusammenstellen:

Suppen

Kürbis-Karottensuppe mit Orangenzeste

Maronensuppe

Tomatensuppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Französische Zwiebelsuppe



Vorspeisen

Tatar vom Blue Thunfisch mit Japanese Dressing, Tomaten,
frischen Kräutern und Wasabi-Schaum

Ziegenkäse im Brickteig mit Rosmarin und Honig auf herbstlichem Blattsalat

Lachs Tatar mit Avocado Mousse, Sesam, Basilikum

Gebratene Jakobsmuscheln auf Topinabour-Püree mit gerüffeltes Beurre Blanc

Gebratene Stopfleber mit Portweinsauce

Gebratene Garnelen auf Hummer Sauerkraut und Weißweinsauce

Vitello Tonnato von der Lende mit Ruccula und Kapern

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-Buttersauce

Tomaten-Mozzarella-Rucola Ravioli

Risotto mit getrocknet Tomaten und Zucchini Würfel (mit oder ohne Garnelen)

Risotto mit Steinpilzen (mit oder ohne Parmaschinken)



Fisch

Filet von der Dorade Royal mit Hummer-Buttersauce auf Gemüsejulienne

Lachs Medaillon auf Orangen Fenchel, Majoransauce

Filet vom Wild Loup de Mer mit Safransauce

Seeteufel Medaillon auf Lauch-Tomaten Gemüse und Crémant-Schaumsauce

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



Fleisch

Mais Poularde Brust mit Jus und Pommery-Senfsauce

Entenbrust mit Orangen Balsamicosauce

Kalbslende mit Parmesankruste an Kalbsjus, Kartoffelgratin und Gemüse

Medaillons vom Hirschkalb mit Wacholder-Himbeersauce

Marmoriertes bayerisches Rinderfilet an Rotweinsauce

In Chianti geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffel-Selleriepüree



Dessert

Mango Trio: Frische Mango, Espuma und Sorbet

Gateau au Chocolat mit Crème anglaise

Crème Brulée

Panna Cotta mit Fruchte Coulis

Gefroren Orange gefüllt mit Grand Marnier Mousse

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