



Menü Vorschläge

Menü 1

€ 42,-

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

Menü 2

€ 47,-

Gebratene Garnelen auf Hummer Sauerkraut und Weißweinsauce

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

Entenbrust Tournedo 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



Menü 3

€ 54,—

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

Menü 4

€ 57.—

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



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 gerüffelter Beurre Blanc

Parmaschinken mit Mozzarella Tomaten Concasse, Basilikum

Gebratene Stopfleber mit Portweinsauce

Gebratene Garnelen auf Hummer Sauerkraut und Weißweinsauce

Geräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete Carpaccio , Meerrettich



Ravioli/Risotto

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesan-Buttersauce

Tomaten-Mozzarella-Rucola Ravioli

Ravioli gefüllt mit Waldpilzen

Risotto mit grünem Spargel (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



Fleisch

Mais Poularden Brust mit Jus und Pommery-Senfsauce

Entenbrust Tournedo 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 Mokka mit Frucht Coulis

Limetten Parfait mit Ananas Carpaccio