



# DIE MENÜS

## **Platz nehmen und Gang für Gang genießen.**

So fühlen sich unsere Menüs für Ihre Gäste an:  
Sie nehmen an einem festlich dekorierten Tisch Platz und freuen sich nach jedem Gang auf den nächsten. Dabei werden Sie bedient von freundlichen Servicekräften, die Ihren Gästen auch gerne Fragen zu den Besonderheiten der einzelnen Gänge beantworten. Kompletten Tischservice nennen wir das.

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge. Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise.

Bitte beachten Sie, dass orts- und personenzahlabhängige Kosten für das Kochpersonal sowie das erforderliche Buffet- und Grillequipment und die damit verbundene Auf-/ Abbaulogistik anfallen. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person in € inkl. der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Januar 2021.



## **„Menü Frühling“**

### **DIE VORSPEISE**

#### **Wildkräutersalat**

Entenbrust | Rote Bete | Apfel | Vanille

### **DER ZWISCHENGANG**

#### **Kabeljaufilet**

#### **Tagliatelle nero**

#### **Sauce Bouillabaisse**

### **DER HAUPTGANG**

#### **Lammrücken**

Bärlauchkruste

#### **Spargel**

#### **Süßkartoffelstampf**

#### **Portwein-Jus**

### **DAS DESSERT**

#### **Crème brûlée**

Rhabarber | Tonkabohneneis | Sorbet

36,90 €



## **„Menü Sommer“**

### **DIE VORSPEISE**

#### **Tomaten-Consommé**

Ravioli | Basilikum | Tomate

### **DER ZWISCHENGANG**

**Bachsaibling, gebraten**

**Rucolarisotto**

### **DER HAUPTGANG**

**Rinderfilet, "sous-vide"**

**Wald- & Wiesenpilze**

**Pommes macaire**

**Trüffel-Jus**

### **DAS DESSERT**

#### **Passionsfruchtmousse**

Kokos | Mandelhippe | Joghurteis

35,90 €



## **„Menü Herbst“**

### **DIE VORSPEISE**

#### **Herbstliche Blattsalate**

Kürbis | Apfel | Walnuss | Ziegenkäse | Speck

### **DER ZWISCHENGANG**

#### **Ravioli**

Waldpilze | Haselnuss

#### **Trüffel-Jus**

### **DER HAUPTGANG**

#### **Perlhuhnbrust**

#### **Dreierlei von der Möhre**

#### **Couscous**

#### **Weißer Tomatensauce**

### **DAS DESSERT**

#### **Moelleux au chocolat**

Waldbeeren-Confit | Krokant

32,90 €



## **„Menü Winter“**

### **DIE VORSPEISE**

#### **Wild-Consommé**

Flädle | Gemüseperlen

### **DER ZWISCHENGANG**

#### **Jakobsmuschel**

#### **Risotto**

#### **Rote Bete**

#### **Safransauce**

### **DER HAUPTGANG**

#### **Schweinefilet, "sous-vide"**

#### **Rosenkohl**

#### **Nussspätzle**

#### **Sauerkirsch-Pfeffer-Jus**

### **DAS DESSERT**

#### **Cheesecake**

Himbeere | Blutorange | Schwarzbrot

29,90 €