

Festliche Menüs

Menü I

*Süppchen von Waldpilzen
mit Limetten-Thymian-Rahm*

*Champignongefülltes Schweinefilet
an glasiertem Lauch-Kirschtomaten-Gemüse,
Macaire-Kartoffeln und Portwein-Jus*

*Zartschmelzendes Honigparfait mit geröstetem Sesam
an Himbeer-Estragon-Schaum*

25,00 €

Menü II

*Kräuterrahmsüppchen
mit gebratener Riesengarnele und Vanilleöl*

*Gebratenes Filet von der Maispoularde auf geschmortem Wurzelwerk
mit einer getrüffelten Kartoffel-Schalotten-Creme
und Kerbelsauce*

*Zweierlei Schokoladenmousse
an einer Johannisbeer-Minz-Sauce*

25,00 €

Menü III

*Hausgeräuchertes Kartoffelsüppchen
mit gebratenem Rindstatar*

*Filet vom Havelzander
auf Tomaten-Basilikum-Risotto und Parmesanhippe*

*Champagner-Mousse
an Cassis-Calvados-Sauce und Hippengebäck*

27,00 €

Menü IV

*Süppchen von der Pastinake
mit einem Crevetten-Speck-Spieß*

*Gefülltes Filet vom Lammrücken an geschmortem Chicorée
und gerösteten Rosmarinkartoffeln*

Waldbeer-Mascarpone-Creme mit Limettenluft

28,00 €

Menü V

*Wildententerrine mit pochierten Birnen an Preiselbeersauce
und Feldsalat mit Grapefruit-Vinaigrette*

*Confiertes Filet vom Lachs
auf gebratener Risotto-Schnitte mit Wildkräutern*

*Saftiges Filet vom Argentinischen Weideochsen
an Zweierlei vom Romanesco, aromatischen Vanilletomaten
und Nussbutter-Jus*

*Parfait von der karamellisierten Walnuss
an Gewürz-Orangensalat und Buttermilch-Sauce*

39,00 € (3-Gang-Menü)

48,00 € (4-Gang-Menü)

Als vegetarischen Hauptgang für alle Menüs bieten wir an:

*Gebackene Lasagne von gegrillten Gemüsen
an weißem Tomaten-Basilikum-Rahm und mariniertem Rucolasalat*

*Alle Preise gelten ab 10 Personen.
Bitte wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches Menü.*