



## **Menü 1**

### **Junger Feldsalat**

*mit knusprig gebratenen Speckwürfeln und Walnüssen  
auf Balsamico-Dressing*

\*\*\*\*\*

### **Aufgeschlagene Kressesuppe**

\*\*\*\*\*

### **Schweinefilet im Wirsingmantel**

*auf Cognac-Rahm-Soße  
dazu Kroketten und Saisongemüse*

\*\*\*\*\*

### **Mousse au Chocolat**

*auf Caramelsoße*

**23,50 Euro**



## **Menü 2**

**Carpaccio vom Lachs**

\*\*\*\*\*

**Brokkoli-Schaum-Suppe**

\*\*\*\*\*

**Feldsalat auf Balsamico-Spiegel**

*garniert mit Croutons*

\*\*\*\*\*

**Kombination von Rinder - und Schweinefilet**

*dazu Herzoginkartoffeln und Brokkoli*

\*\*\*\*\*

**Mango-Eis**

*auf Carpaccio von frischem Obst*

**27,00 Euro**

## **Menü 3**

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
*auf Rukola und Parmesan*

\*\*\*\*\*

**Rinder-Consommé**

\*\*\*\*\*

**Rukola-Tomaten-Salat mit Parmesan**

\*\*\*\*\*

**Ananas-Traum**

\*\*\*\*\*

**Lammrücken mit Pestokruste**  
*dazu Rosmarinkartoffeln und Blattspinat*

\*\*\*\*\*

**Erdbeergratin mit Vanille-Eis**

**30,50 Euro**

## **Menü 4**

**Entenbrust rosa gebraten**  
*auf Sellerie-Apfel-Salat mit Walnüssen*

\*\*\*\*\*

**Tortelloni auf rotem Pesto**

\*\*\*\*\*

**Feldsalat auf Orangen-Dressing**

\*\*\*\*\*

**Ananas-Orangen-Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Kombination von Kalbs- und Schweinemedallions**

*auf Pfeffersoße, dazu Röstkartoffeln*

\*\*\*\*\*

**Eisteller mit Früchten**

**35,50 Euro**



## **Menü 5**

**Lachs-Parfait auf Safransoße**

\*\*\*\*\*

**Lauch-Creme-Suppe**

\*\*\*\*\*

**Feldsalat auf Balsamico-Dressing**

\*\*\*\*\*

**Erdbeer-Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Kombination von Fisch und Fleisch**  
*dazu Sesamkartoffeln und Gemüsereis*

\*\*\*\*\*

**Panna Cotta**  
*mit flüssiger Schokolade*

**36,00 Euro**

## **Menü 6**

**Kalbsterrine mit Trüffeln auf Apfel-Salbei-Kompott**

\*\*\*\*\*

**Kalbs-Consommé**

\*\*\*\*\*

**Meeresfrüchte auf Zitronengrassoße**

\*\*\*\*\*

**Erdbeerschaum mit Prosecco**

\*\*\*\*\*

**Kalbssteak im Blätterteig**  
*dazu gebratene Kartoffeln und junges Gemüse*

\*\*\*\*\*

**Maracujacreme**  
*auf Maracuja-Vanille-Spiegel*

**36,50 Euro**



## **Menü 7**

**Terrine von der Seezunge**

*auf Orangen-Dressing mit Feldsalat*

\*\*\*\*\*

**Consommé vom Steinbutt mit Gemüse**

\*\*\*\*\*

**Ravioli auf Hummer-Trüffel-Soße**

\*\*\*\*\*

**Mandarinen-Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Kombination von Kalbs- und Rinderfilet**

*auf Steinpilzsoße, dazu Röstkartoffeln*

\*\*\*\*\*

**Früchte-Mousse**

**37,50 Euro**



## **Gourmet-Menü**

**Avocado mit gegrillten Partygarnelen**  
*auf Salat-Arrangement*

\*\*\*\*\*

**Kalbs-Consommé**

\*\*\*\*\*

**Carpaccio vom Rinderfilet auf Balsamico-Dressing**

\*\*\*\*\*

**Seezungenfilet auf Hummersoße**  
*dazu Schweizer Nudeln und Kartoffelperlen*

\*\*\*\*\*

**Johannisbeer-Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Lammrücken auf Thymian-Jus**  
*dazu Steinpilzkartoffeln und Saisongemüse*

\*\*\*\*\*

**Sweet Surprise**

**40,50 Euro**