

Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen pro Person 3,00 € inkl. MwSt.

Feinschmeckermenü

*Räucherlachs im Crêpes auf Schnittlauchsauce
und Salatbouquet*

* * * * *

Tafelspitzkraftbrühe mit Kräuterflädle

* * * * *

*Medaillons von der Schweinelende auf Pilzrahmsauce
mit Kräuterspätzle*

* * * * *

Vanille-Joghurtmousse mit Fruchtsaucenspiegel

Menüpreis pro Person 31,50 € inkl. MwSt.

Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen pro Person 3,00 € inkl. MwSt.

Schlemmermenü ***(saisonal)***

*Lachstatar mit Limonencrème fraîche,
Röstinchen und Salatgarnitur*

* * * * *

Karottenschaumsüppchen mit Selleriestroh

* * * * *

*Barbarie Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse*

oder

*Hirschrücken Medaillons in Wacholder-Kirschsauce
Spätzle und Karotten-Wirsinggemüse*

* * * * *

Desserttrilogie von:

*Panna Cotta auf Fruchtsauce, Cappuccinomousse,
frische Früchte und Pistazieneis*

Menüpreis pro Person 35,50 € inkl. MwSt.

Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen pro Person 3,00 € inkl. MwSt.

Gourmetmenü

*Sautierte Waldpilze
an Salatvariation mit Walnussdressing*

* * * * *

*Kartoffelschaumsüppchen
mit Trüffelöl*

* * * * *

*Gebratenes Zanderfilet in Pastis-Sauce
auf Karotten-Lauch-Medaillon*

oder:

*Ossobuco in eigener Sauce
mit glasiertem Wurzelgemüse und Parisiennekartoffeln*

* * * * *

Crêpes mit Orangensauce, Vanilleeis und Früchten garniert

Menüpreis pro Person 37,50 € inkl. MwSt.

Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen pro Person 3,00 € inkl. MwSt.

Italienisches Spezialitätenmenü

*Antipasti Vorspeisenteller
mit eingelegtem Gemüse, Honigmelone mit italienischem Serrano Schinken,
Coppa mit Grissini und Strauchtomate auf Mozzarella*

* * * * *

*Sizilianische Tomatensuppe
mit Basilikumpesto*

* * * * *

*Kleines Lachsfilet auf Zucchincarpaccio
und Safransauce*

* * * * *

*Saltimbocca alla romana
(Kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce)
dazu glasierte Schalotten und bunte Bandnudeln*

* * * * *

*Ricottaeisparfait
mit Cassissauce und Südfrüchten*

Menüpreis pro Person 40,50 € inkl. MwSt.