

# Menüs für besondere Anlässe

## bis max. 30 Personen

Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark und Schmalz

1. Dreierlei Cremesüppchen ( nach Angebot der Saison )  
in der Mokkatasse serviert  
\*\*  
Kleines Rinderfiletsteak und Riesengarnele auf Rieslingsauce,  
glacierte Karotten, Zuckerschoten und Kohlrabi,  
Gratin von violetten Kartoffeln  
\*\*\*  
Crepe mit karamellierter frischer Ananas und Vanilleeis 35,60
  
2. Bunter Salat mit gebratenen Edelfischfilets und Riesengarnele  
mit Parmesandressing  
\*\*\*  
Rehrückenmedaillons auf Wacholderjus,  
Rahmwirsing im Strudelsäckchen  
und hausgemachte Nuss-Schupfnudeln  
\*\*\*  
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten  
in der Hippenblüte 41,60
  
3. In Sesamöl gebratene, asiatische Gemüse  
und marinierte Glasnudeln mit Putenbruststreifen  
\*\*\*  
Duett von Steinpilzrahmsuppe und Steinpilzessenz  
mit Tomaten-Kräuter-Bruschetta  
\*\*\*  
Gebratenes Lammcarree mit Thymianjus  
und Feige im Speckmantel, sautierte grüne Bohnenkerne  
und Kartoffel-Bärlauchpüree  
\*\*\*  
Creme brulee mit frischen Früchten und Schokoladeneis 44,60

4. Komposition von gebratener Entenbrust, eingelegtem Gemüse und Karotten-Ingwersuppe  
\*\*\*  
Gedünstete Lachsrose auf Kaviar-Joghurtsauce und Kartoffel-Rucola-G´röstel  
\*\*\*  
Kleines Kalbsfiletmedaillon gebraten auf Rotwein-Schalottensauce, Zucchini-Currygemüse und getrüffeltem Rahmragout  
\*\*\*  
Birnenküchle im Williamsteig mit Fruchtsaucenspiegel und Walnußeis 52,10
5. Tranchen von der Backhendelbrust auf Trockenpflaumen-Chutney, Romana-Salatherzen in Gorgonzoladressing und Wildfleischstrudel mit Cumberlandsauce  
\*\*\*  
Dreierlei Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen  
\*\*\*  
Kleines Zanderfilet gebraten auf Erbsenrisotto und Kaviarschaum  
\*\*\*  
Lasagne von Rinderfiletmedaillon und Pfannkuchen mit Calvadosjus und feinem Ratatouille  
\*\*\*  
Gebackenes Vanilleis mit marinierten Beeren 58,60
6. Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen und Salat der Saison mit Kürbiskernöl-Dressing  
\*\*\*  
Zwiebelsuppe und klare Ochsenschwanzsuppe unter der Blätterteighaube  
\*\*\*  
Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Gurken-Tomatengemüse im Glas serviert  
\*\*\*  
Orangen-Basilikumsorbet  
\*\*\*  
Brust und Keule von der Wachtel auf Rahmpfifferlingen, Preiselbeer-Blaukraut und Nussspätzle  
\*\*\*  
Nougatmousse mit geeister Mango-Kokossuppe und frischen Früchten 61,60

Mit dem Erscheinen neuer Vorschläge, verlieren diese automatisch ihre Gültigkeit!