



# *Menü - Vorschläge*

## *3-Gang-Menüs*

### *MENÜ I*

*Tomaten & Mozzarella  
mit frischem Basilikum*

*\* \* \**

*Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,  
dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle*

*\* \* \**

*Bayrisch Crème  
auf Saucenspiegel und exotischen Früchten*

*€ 27,50*

### *MENÜ II*

*Spinatcrèmesuppe*

*\* \* \**

*Rumpsteak mit Zwiebelkonfit,  
dazu Bohnenröllchen und Bratkartoffeln*

*\* \* \**

*Mousse au Chocolat  
auf Beerenspiegel  
mit Früchten garniert*

*€ 29,50*



### **MENU III**

*Frühlingssalate  
mit Hirschfiletmedaillons  
in Walnussöl und Himbeeressig*  
\* \* \*

*Duett von Lachs und Zander  
mit Blattspinat und Reis,  
umrundet von einer leichten Knoblauchsauce*  
\* \* \*

*Limonenparfait  
auf Kiwi – Erdbeere – Salat*

€ 32,50

### **MENÜ IV**

*Lachstartar verfeinert mit Crème Fraiche  
auf Friséebeet,  
dazu Brioche – Toast*  
\* \* \*

*Lammkoteletts unter der Kartoffelkruste  
auf Sprossengemüse und Minzesauce*  
\* \* \*

*Champagnercrème in Baumkuchenmantel  
auf Erdbeermarksauce mit Früchten dekoriert*

€ 34,00



## MENU V

*Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen  
serviert mit einem lauwarmen Kartoffeldressing*

\* \* \*

*Straußenfilet  
auf Sprossen – Papayagemüse,  
dazu Erdnussbittersauce und Kräuterreis*

\* \* \*

*Russische Erdbeeren  
mit Wodka und gerissenem Pfeffer,  
dazu eine Kugel Vanilleeis*

€ 36,50

## MENÜ VI

*Süßkartoffelsuppe mit Ingwer*

\* \* \*

*Riesengarnelen aus den Tiefen des Meeres  
auf einem Beet von Zuckerschoten,  
umgeben von einer leichten Trüffelsauce,  
dazu Safranrisotto*

\* \* \*

*Nockerl  
von weißem und braunem Mousse  
mit Früchten dekoriert*

€ 36,50



## **MENÜ VII**

*Coppa di Parma an Melonenfächer  
mit Balsamicoessig und Olivenöl beträufelt,  
auf frisch geriebenen Parmesan  
und Pfeffer*

\* \* \*

*Seeteufelfilet à la provençale  
dazu mediterranes Gemüse und gebratene Kartoffeln*

\* \* \*

*Mit Marsala marinierte Erdbeeren und Vanilleeis*

€ 37,00

## **4 – Gang – Menüs**

### **MENÜ I**

*Duett von Heilbutt und gebeiztem Lachs  
an Salatbouquet  
und Sauce Lidingoe*

\* \* \*

*Essenz von Waldpilzen*

\* \* \*

*Schweinefilet "Wellington" auf Morchelrahmsauce,  
dazu Gemüsekörbchen und Pommes Williams*

\* \* \*

*Apfelkühle  
mit Vanilleeis und Früchten*

€ 36,50



## **MENÜ II**

*Feldsalat mit gebratenen Schwammerln  
und Kartoffeldressing*

\* \* \*

*Tomatenconsommé  
mit Gin und Basilikum*

\* \* \*

*Rinderfilet am Stück gebraten  
mit zweierlei Portweinsaucen,  
dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen*

\* \* \*

*Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier  
und Vanilleeis*

€ 42,50

## **MENÜ III**

*Tomaten & Mozzarella auf Ruccola  
mit Balsamicoessig und Olivenöl,  
sowie gehobeltem Parmesan*

\* \* \*

*Minestrone*

\* \* \*

*Kalbsrücken am Stück gebraten  
auf Sherrysauce,  
dazu Broccoliröschen und Tagliatelle*

\* \* \*

*Crème Caramel mit Früchten*

€ 43,00

***Selbstverständlich könne Sie sich aus den oben genannten  
Gerichten auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen  
(Preis auf Anfrage)***