

Menuevorschläge

Menue I

Bunter Salatteller
mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano

*

Bardierte Perlhuhnbrust an Rosmarinjus
auf hausgemachten Bandnudeln mit Brokkoli

*

Dessertvariation an Früchten der Saison

28,- Euro

Menue II

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons

*

Schweinefiletmedaillons an Portweinjus
mit glasiertem Gemüse und Pommes Duchesse

*

Crème Brulée

25,- Euro

Menue III

Karotten-Ingwer-Suppe
mit gebratener Riesengarnele

*

Rumpsteak an Pfeffer-Rahm-Sauce
mit zweierlei Gemüse und
Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

*

Mousse au Chocolat
von der Callebaut Schokolade

32,- Euro

Menue IV

Auf der Hautseite gebratenes Wolfsbarschfilet
an Rucola und Cherry-Tomaten

*

Blumenkohlcrèmesuppe
mit Knoblauch-Croûtons

*

Sorbet von der Passionsfrucht

*

Rinderfilet an Rosmarinjus mit Speckbohnen-
Bündchen und Kartoffelgratin

*

Geeiste Mousse au Chocolat Torte

46,- Euro

Menue V

Hausgemachte Terrine von Kabeljau und Lachs an Salatbouquet mit Honig-Senf-Sauce

*

Brühe vom Perlhuhn mit frischen Kräutern und eigenen Nocken

*

Hausgemachte Ravioli mit Kalbsfleischfüllung an Grana Padano

*

Sorbet von der Zitrone

*

Filet vom Ochsen an Portweinjus mit glasiertem Gemüse und Pommes Neuf

*

Lauwarmer Schokoladenkuchen von 70% Callebaut Schokolade mit Bourbon Vanilleeis

59,- Euro