

# 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