

# Menuevorschläge

## Menue I

Tomatencrèmesuppe  
mit gerösteten Pinienkernen und Sahnehaube  
\*

Bardierte Maishähnchenbrust Sûprême  
an Rosmarin-Honig-Jus  
mit hausgemachten Bandnudeln  
und Mandel-Brokkoli  
\*

Dessert Gourmand:  
Mousse au chocolat, Crème brûlée, Apfeltarte

28,- Euro

## Menue II

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecroutons  
\*

Schweinefiletmedaillons an Portweinjus  
mit glasiertem Gemüse  
und Pommes Duchesse  
\*

Crème brûlée  
von der Madagaskar Vanille

27,- Euro

## Menue III

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit gebratener Riesengarnele  
\*

Rosa gebratenes Rumpsteak an Kräuterbutter  
mit zweierlei Gemüse und  
Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln  
\*

Mousse au Chocolat  
von der Callebaut Schokolade

35,- Euro

## Menue IV

3 gebratene Coquilles St. Jaques Provençale  
an Mesclun Salat  
\*

Zucchini-crèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons  
\*

Sorbet von der Passionsfrucht  
\*

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rosmarinjus  
mit Speckbohnen-Bündchen  
und Kartoffelgratin  
\*

Lauwarmer Vanillekuchen mit Schokoladeneis

52,- Euro

## Menue V

Tatar von Rinderfilet an Mesclun Salat  
\*

Brühe vom Perlhuhn mit frischen Kräutern und eigenen Nocken  
\*

Pochierter Kabeljaurücken auf Blattspinat mit Champignons und Beurre Noisette  
\*

Sorbet von der Zitrone  
\*

Rosa gebratener Kalbsrücken an Cognac-Rahm-Sauce  
mit Petersilienwurzelpüree, glasierten Karotten und Kartoffelgratin  
\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen von 70% Callebaut Schokolade mit Bourbon Vanilleeis

62,- Euro