

Menuevorschläge 2021



Menue I

Tomatencrèmesuppe
mit gerösteten Pinienkernen und Sahnehaube
*

Bardierte Maishähnchenbrust Sùprème
an Rosmarin-Honig-Jus, Bandnudeln
und Mandel-Brokkoli
*

Dessert Gourmand:
Mousse au chocolat, Crème brûlée, Apfeltarte
33,- 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

39,- Euro

Menue II

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons
*

Schweinefiletmedaillons an Portweinjus
mit glasiertem Gemüse und Pommes Duchesse
*

Crème brûlée
von der Madagaskar Vanille

31,- Euro

Menue IV

3 gebratene Coquilles St. Jacques Provençale
an Mesclun Salat
*

Zucchinicrèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons
*

Sorbet von der Passionsfrucht
*

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rosmarinjus
mit Speckbohnen-Bündchen & Kartoffelgratin
*

Lauwarmer Vanillekuchen mit Schokoladeneis

59,- 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-Rahmsauce
mit Petersilienwurzelpüree, glasierten Karotten und Kartoffelgratin
*

Lauwarmer Schokoladenkuchen von 70% Callebaut Schokolade mit Bourbon Vanilleeis

69,- Euro

Die Menues und die Menuepreise gelten ab 20 Personen inkl. der gesetzlichen USt. Menues und Menuepreise unter 20 Personen auf Anfrage. Wir beraten Sie natürlich gerne für ein individuelles Menue.