

# Menuevorschläge 2024



## 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  
42,- 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

52,- Euro

## Menue II

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecroutons  
\*

Schweinefiletmedaillons an Portweinjus  
mit glasiertem Gemüse und Pommes Duchesse  
\*

Crème brûlée  
von der Madagaskar Vanille

40,- 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

78,- 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

89,- 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.*