

Menuevorschläge

Menue I

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons

* * *

Schweinefiletmedaillons
auf Portweinjus
mit Gemüsebouquet
und Pommes Williams

* * *

Bourbon-Vanilleeis
auf lauwarmen Himbeeren

19,- Euro

Menue II

Duett von Brokkoli- und
Blumenkohlcremesuppe

* * *

Rosa gebratene argentinische Steakhüfte
an Kräuterbutter
mit jungem Gemüse
und Herzoginkartoffeln

* * *

Mousse au Chocolat
von der Callebaut Schokolade

25,- Euro

Menue III

Mariniertes Rindercarpaccio
mit Grana Padano

* * *

Tomatenconsommé
mit Frischkäse-Ravioli

* * *

Sorbet

* * *

Involtini vom Kalb
mit Tomaten-Mozzarella-Basilikum
Füllung an Weißwein Schaum
und grünen Tagliatelle

* * *

Amarena-Kirsch-Parfait

33,- Euro

Menue IV

Gebratene Jakobsmuschel
und Riesengarnele
auf buntem Salatbeet

* * *

Rote Beete Suppe mit Crème Fraîche

* * *

Zitronensorbet

* * *

Rinderfilet auf Cognacsauce
mit marktfrischem Gemüse
und Kartoffelgratin

* * *

Lauwarme Apfeltarte
mit Bourbon-Vanilleeis

37,- Euro

Menues und Preise gelten ab 10 Personen inkl. 19% USt und Service.

Unser Küchenchef berät Sie auch gerne für ein individuelles Menue.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!