



## Menü Vorschläge

### Menü 1

€ 36,-

Kürbis-Karottensuppe mit Orangenzest

\*\*\*

Kalbslende mit Parmesankruste an Kalbsjus, Kartoffelgratin und Gemüse  
oder

Pochierter Lachs mit Ingwer-Zitronen-Thymian auf Gurkengemüse

\*\*\*

Crème Brulée

### Menü 2

€ 44,-

Trio vom schottischen Lachs: Espuma - Geräuchertes -Tartar

\*\*\*

Tagliolini mit Steinpilzsauce

\*\*\*

Gebratene Kalbslende mit Orangen-Rotweinsauce

Oder

Fischfilet mit Weißwein-Buttersauce

\*\*\*

Gateau au Chocolat mit Crème anglaise

Bitte wählen Sie eines unserer Menüs – ab 10 Personen – mindestens 5 Tage im Voraus.  
Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung!



**Menü 3**  
€ 48,-

Ziegenkäse im Brickteig mit Rosmarin und Honig auf herbstlichem Blattsalat

\*\*\*

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesan-Buttersauce

\*\*\*

Marmoriertes bayerisches Rinderfilet an Rotweinsauce  
oder  
Filet vom Wild Loup de Mer mit Safransauce

\*\*\*

Mango Trio  
Frische Mango, Espuma und Sorbet

**Menü 4**  
€ 52,-

Tartar vom Blue Thunfisch mit Dressing japonaise, Tomaten, frischen Kräutern  
und Wasabischaum

\*\*\*

Filet von der Dorade Royal mit Hummer-Buttersauce auf Gemüsejulienne

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet

\*\*\*

Medaillons vom Hirschkalb mit Wacholder-Himbeersauce

\*\*\*

Mi cuit au Chocolat

Bitte wählen Sie eines unserer Menüs – ab 10 Personen – mindestens 5 Tage im Voraus.  
Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung!



## **Sie können sich gerne aus folgenden Gerichten ein Menu zusammenstellen**

\*\*\*\*\*

### **Suppen**

Kürbis-Karottensuppe mit Orangen zest

Maronensuppe

\*

### **Vorspeisen**

Tartar vom Blue Thunfisch mit Dressing japonaise, Tomaten, frischen Kräutern  
und Wasabischaum

Ziegenkäse im Brickteig mit Rosmarin und Honig auf herbstlichem Blattsalat

Trio vom schottischen Lachs: Espuma - Geräuchertes - Tartar

Gebratene Jakobsmuscheln auf Topinabourpüree mit gerüffelter Beurre Blanc

\*

### **Ravioli**

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesan-Buttersauce

Tomaten-Mozzarella-Ruccola Ravioli

Ravioli gefüllt mit Waldpilzen

Vier Käsesorten

Bitte wählen Sie eines unserer Menüs – ab 10 Personen – mindestens 5 Tage im Voraus.  
Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung!



## **Fisch**

Filet von der Dorade Royal mit Hummer-Buttersauce auf Gemüsejulienne

Pochierter Lachs mit Ingwer-Zitronen-Thymian auf Gurkengemüse

Filet vom Wild Loup de Mer mit Safransauce

Bouillabaisse „Trichards“

\*

## **Fleisch**

Kalbslende mit Parmesankruste an Kalbsjus, Kartoffelgratin und Gemüse

Medaillons vom Hirschkalb mit Wacholder-Himbeersauce

Marmoriertes bayerisches Rinderfilet an Rotweinsauce

In Chianti geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffel-Selleriepüree

\*

## **Dessert**

Mango Trio: Frische Mango, Espuma und Sorbet

Gateau au Chocolat mit Crème anglaise

Crème Brulée

Variation vomn hausgemachten Sorbet

Bitte wählen Sie eines unserer Menüs – ab 10 Personen – mindestens 5 Tage im Voraus.  
Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung!