



Menü Vorschläge

Menü 1

€ 36,-

Kürbis-Karottensuppe mit Orangen zest

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-Rucicola 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!