



Menu Vorschläge

Menu 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

Menu 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

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich



Menu 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

Menu 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

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich



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

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich



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

Für weitere Fragen, spezielle Wünsche oder Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung
Die Menüs sind auf Vorbestellung und ab 6 Personen erhältlich