



## Menü Vorschläge

### Menü 1

€ 42,-

Lachs Tatar mit Avocado Mousse, Sesam, Basilikum

\*\*\*

Kalbslende mit Parmesankruste an Kalbsjus, Kartoffelgratin und Gemüse

*oder*

Filet vom Wild Loup de Mer mit Safransauce

\*\*\*

Crème Brulée

### Menü 2

€ 47,-

Gebratene Garnelen auf Hummer Sauerkraut und Weißweinsauce

\*\*\*

Risotto mit Steinpilzen (mit oder ohne Parmaschinken + € 3,-)

\*\*\*

Entenbrust Tournedo mit Orangen Balsamicosauce

\*\*\*

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



## Menü 3

€ 54,—

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

€ 57.—

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

\*\*\*

Limetten Parfait mit Ananas Carpaccio



## **Sie können sich aus folgenden Gerichten ein Menü zusammenstellen:**

### **Suppen**

Kürbis-Karottensuppe mit Orangenzeste

Maronensuppe

Tomatensuppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Französische Zwiebelsuppe

\* \* \*

### **Vorspeisen**

Tatar vom Blue Thunfisch mit Japanese Dressing,  
Tomaten, frischen Kräutern und Wasabi-Schaum

Ziegenkäse im Brickteig mit Rosmarin und Honig  
auf herbstlichem Blattsalat

Lachs Tatar mit Avocado Mousse, Sesam, Basilikum

Gebratene Jakobsmuscheln auf Topinabour-Püree mit gerüffelter Beurre Blanc

Parmaschinken mit Mozzarella Tomaten Concasse, Basilikum

Gebratene Stopfleber mit Portweinsauce

Gebratene Garnelen auf Hummer Sauerkraut und Weißweinsauce

Geräuchertes Forellenfilet auf Rote Beete Carpaccio , Meerrettich



## **Ravioli/Risotto**

Ricotta-Spinat Ravioli mit Parmesan-Buttersauce

Tomaten-Mozzarella-Rucola Ravioli

Ravioli gefüllt mit Waldpilzen

Risotto mit grünem Spargel (mit oder ohne Garnelen)

Risotto mit Steinpilzen (mit oder ohne Parmaschinken)

\* \* \*

## **Fisch**

Filet von der Dorade Royal mit Hummer-Buttersauce auf Gemüsejulienne

Lachs Medaillon auf Orangen Fenchel, Majoransauce

Filet vom Wild Loup de Mer mit Safransauce

Seeteufel Medaillon auf Lauch-Tomaten Gemüse und Crémant-Schaumsauce



## **Fleisch**

Mais Poularden Brust mit Jus und Pommery-Senfsauce

Entenbrust Tournedo mit Orangen Balsamicosauce

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

Panna Cotta Mokka mit Frucht Coulis

Limetten Parfait mit Ananas Carpaccio