

Menüvorschläge Frühjahr/Sommer

Menü 1

Gruß aus der Küche

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

In Frankenwein geschmortes Rinderbäckchen mit Schmorgemüse,

Kartoffel-Rucola-Püree

Grießflammeri mit Beerenragout

Preis pro Person 33,00 €

Menü 2

Gruß aus der Küche

Tomatenessenz mit Frischkäseravioli

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzen gratiniert,

Marktgemüse und Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Vanillerahmeis

Preis pro Person 35,00 €

Menü 3

Gruß aus der Küche

Blattsalate der Saison mit Croûtons und

Balsamicovinaigrette

Maispouardenbrust an Portweinsöße mit mediterranem Gemüse

und kleinen Ofenkartoffeln

Marinierte Ananas mit Quarkmousse und Passionsfrucht

Preis pro Person 34,00 €

Menü 4

Gruß aus der Küche

Tafelspitzsülze mit Meerrettich Schmand und Salatgarnitur

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Mini-Möhren

und Kartoffelkrapfen

Marinierte Erdbeeren in Pfefferrahm mit Erdbeersorbet

Preis pro Person 37,00

Menü 5

Gruß aus der Küche

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Gartenkräutern

Rucola Salat mit Sherry Dressing und Pinienkernen

Rinderhüftsteak mit geschmorten Kirschtomaten und Thymiankartoffeln

Lauwarmer Schokoladen-Nuss-Kuchen mit Vanille Schmand

Preis pro Person 42,00 €

Menü 6

Gruß aus der Küche

Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella und Kräuter Pesto

Karottenschaumsuppe mit Ingwer

Saltim bocca vom Kalb mit mediterranem Gemüse und gebratener Polenta

Geeistes Melonensüppchen mit Joghurteis

Preis pro Person 42,00 €

(Zu allen Menüs reichen wir Baguette mit Salzbuttermilch oder Olivenöl)

Unsere Gourmetmenüs

Menü 1

Einstimmung zum Aperitif

Terrine von der Gänsestopfleber mit Schokolade,
Melone und gegrilltem Brioche

Lauwarmes Carpaccio von der roten Garnele
mit Desietra-Kaviar und Schnittlauchcrème

Seeteufel mit Honig-Senf Glasur, Kaiserschoten und violetter Kartoffelpüree

Zweierlei vom Reh mit Mini-Gemüse, Selleriecrème und
gebratener Grießschnitte

Karamellierter Comté mit Chili-Olivenmarinade

Knusperschokolade mit Tonkabohne und
marinierten Beeren

Pralinen

Preis pro Person 99,00 € (6-Gänge-Menü)

Preis pro Person 89,00 € (5-Gänge-Menü)

Preis pro Person 76,00 € (4-Gänge-Menü)

(Zu allen Gourmetmenüs reichen wir Baguette mit einer Butterauswahl)

Menü 2

Einstimmung zum Aperitif

Marinierter Thunfisch mit Avocado und Kaviar

Gebratener Zander mit zweierlei Linsen und Speckschaum

Kalbsfilet mit Gartenkräutern pochiert, zweierlei Spargel
und Kartoffel-Erbsen-Ragout

Joghurt-Schnitte mit allerelei von der Himbeere

Pralinen

Preis pro Person 78,00 € (4-GängeMenü)

Preis pro Person 65,00 € (3-Gänge-Menü)

Vegetarisches Menü

Einstimmung zum Aperitif

Milder Ziegenfrischkäse mit Oxsenherztomaten und Basilikum

Pochiertes 1 Sunden Ei mit Kartoffelragout und Petersilienschaum

Gemüseacker mit gebratener Grießschnitte

Knusperschokolade mit Tonkabohne und marinierten Beeren

Pralinen

Preis pro Person 59,00 € (4-Gänge-Menü)

Preis pro Person 49,00 € (3-Gänge-Menü)

Menüvorschläge Herbst/Winter

Menü 1

Gruß aus der Küche

Rahmsuppe vom Rosenkohl mit gerösteten Speckwürfeln

Ragout vom heimischen Wild mit Mandelbrokkoli und kleinen Kartoffelklößen

Zwetschgenragout mit Eierliköreis

Preis pro Person 32,00 €

Menü 2

Gruß aus der Küche

Maronencrèmesuppe mit Curryschaum

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschmand

Preis pro Person 34,00 €

Menü 3

Gruß aus der Küche

Geschäumte Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

Rosa gebratenen Entenbrust mit Süßkartoffelragout und Kartoffelstrudel

„Crêpe Suzette“

Preis pro Person 36,00 €

Menü 4

Gruß aus der Küche

Feldsalat mit Balsamicodressing und gerösteten Walnüssen

Rinderrückensteak mit Mini-Mais und kleinen Kartoffeln

Geeister Christstollen mit Glühweinschaum

Preis pro Person 42,00 €

Menü 5

Gruß aus der Küche

Marinierte Semmelknödelscheiben mit gebratenen Pilzen

Rote-Beete Suppe mit Meerrettichschaum

Rosa Rehnüsschen mit Spitzkohl und gebackenen Kartoffelkrapfen

Kürbiskernparfait mit Beerenragout

Preis pro Person 43,00 €

Menü 6

Gruß aus der Küche

Süß-sauer geschmorter Kürbis mit Kernöl und Wildschweinschinken

Rahmsuppe von Waldpilzen und Gartenkräutern

Lammcarée mit Schnippelbohnen und Salbeignocchi

Hausgemachte Rumfrüchte mit Lebkuchenmousse

Preis pro Person 45,00 €

(Zu allen Menüs reichen wir Baguette mit Salzbuttermilch oder Olivenöl)

Unsere Gourmetmenüs

Menü 1

Einstimmung zum Aperitif

Gebratene Jakobsmuschel mit süß-sauer mariniertem Kürbis
und Trüffelcrème

Riegel von der Entenstopfleber mit Schokolade, Rumfrüchten
und gegrilltem Brioche

Pochiertes Eigelb mit Blattspinat, Kartoffelragout und Wintertrüffel

Rücken und geschmorte Backe vom Rind mit Stangenbohnen
und Brezenknödel

Geschmolzener Ziegenkäse mit Apfel und Blätterteig

Crème Catalan mit Tonkabohnentrüffel mit Sauerrahmeis

Pralinen

Preis pro Person 99,00 € (6-Gänge-Menü)

Preis pro Person 89,00 € (5-Gänge-Menü)

Preis pro Person 76,00 € (4-Gänge-Menü)

(Zu allen Gourmetmenüs reichen wir Baguette mit einer Butterauswahl)

Menü 2

Einstimmung zum Aperitif

Dreierlei vom Ostseelachs

Pochierter Saibling mit Kartoffel-Pinien-Schmelze und rotem Mangold

Rehrücken mit Dörrobstkruste, Rosenkohl, geräuchertem Kartoffelstampf
und Essigzwetschgen

Feines von eingelegten Kirschen und Nougat

Pralinen

Preis pro Person 78,00 € (4-Gänge-Menü)

Preis pro Person 65,00 € (3-Gänge-Menü)

Vegetarisches Menü

Einstimmung zum Aperitif

Feldsalatmousse mit Essiggelee

Gemüselasagne mit Ingwerschaum

Allerlei vom Rotkohl mit Brezenknödeln

Crème Catalan mit Tonkabohnentrüffel und Sauerrahmeis

Pralinen

Preis pro Person 59,00 € (4-Gänge-Menü)

Preis pro Person 49,00 € (3-Gänge-Menü)

Buffetvorschläge

Buffet 1

Vorspeise (serviert):

- Tafelspitzsülze mit Schnittlauch-Schmand & Salatgarnitur

Salate:

- Gurken-Dillsalat
- Karotten-Orangensalat
- Brotsalat
- Kartoffel-Gurken-Salat
- Blattsalate der Saison mit Haus- & Crèmedressing

Hauptgänge:

- Geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelstampf und Rahmwirsing
- Schweinelendchen mit Kräuterkruste, Schupfnudeln und Gemüse der Saison

Dessert (serviert):

- Aprikosen-Joghurt-Törtchen mit Himbeermark und Mangosorbet

Preis pro Person 38,00 €

Buffet 2

Suppe (serviert):

- Karotten-Ingwer-Suppe

Kalte Vorspeisen:

- Verschiedene Räucherfische mit Sahnemeerrettich
- Tafelspitzsülze mit Radieschenvinaigrette
- Törtchen von Frankfurter Kräutern mit Pumpernickel

Salate:

- Kartoffel-Gurkensalat
- Tomatensalat mit Basilikum
- Blattsalate der Saison mit Balsamico- und Crèmedressing

Hauptgänge:

- Schweinefilet im Blätterteig mit Rahmpilzen und gebratenen Polenta-Talern
- Roastbeef am Stück gebraten mit Gemüsevariationen und Kartoffelgratin
- Variationen von Edelfischen auf Tomate-Zucchini-Ragout und Safran-Risotto

Dessert:

- Joghurt-Pfirsich-Terrine
- Weiße Schokoladencreme mit Himbeeren
- Crème Brûlée

Preis pro Person 45,00 €

Buffet 3

Kalte Vorspeisen:

- Wachtelterrinen mit Sauce Cumberland
- Verschiedene Antipasti
- Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel

Salate:

- Karottensalat mit Orangenfilets
- Paprikasalat mit Fetakäse
- Rucolasalat mit Feigen, Pinienkernen und Parmesan

Hauptgänge:

- Geschmorte Lammkeule mit mediterranem Kartoffel-Gemüseragout
- Perlhuhnbrust mit glacierten Karotten und Bandnudeln
- Gebratener Lachs auf Blattspinat und gebratenen Kartoffelwürfeln

Dessert:

- Salat von frischen Früchten
- Törtchen von der Passionsfrucht
- Panna Cotta mit Himbeermark

Käse:

- Französische Käseauswahl mit verschiedenen Chutneys und Trauben

Preis pro Person 45,00 €

Buffet 4

Kalte Vorspeisen:

- Vitello Tonnato (kalter Kalbsrücken mit Thunfischsoße)
- Anti-Pasti (eingelegtes Gemüse)
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Salate:

- Rucolasalat mit Pinienkernen, Feigen und Gorgonzola
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- Meeresfrüchtesalat

Hauptgänge:

- Hühnerbrüstchen mit Ratatouille und Salbei Gnocchi
- Saltim bocca mit Karotten-Erbsengemüse und kleinen Ofenkartoffeln
- Variation von Edelfischen auf Tomaten-Zucchini-Ragout und Safran-Risotto

Dessert in Gläschen:

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu
- Crème Brûlée
- Salat von frischen Früchten

Preis pro Person 40,00€

Grillbuffet

Suppe (serviert):

- Fruchtige Tomatensuppe mit Gin

Salate:

- Blattsalate der Saison mit Balsamico- und Crèmedressing
- Tomaten-Mozarella-Salat
- Mariniertes Blumenkohl
- Eingelegtes Grillgemüse
- Grünkernsalat mit Minze

Vom Grill:

- Flanksteak
- Tomahawksteak
- Bürgermeisterstück
- Lammcarée
- Wildbratwürste
- Garnelenspieße
- Saiblingsfilet

Beilagen:

- Kleine Ofenkartoffeln
- Kartoffel-Zucchini-Auflauf
- Mediterranes Gemüseragout
- Ofenfrisches Baguette
- Verschiedene Saucen und Dips

Desser:

- Crème Brûlée
- Fruchtsalat mit Weinschaum
- Geeiste Melonensuppe mit Beeren

Preis pro Person 45,00 €