



Menüvorschläge

Sehr verehrte Gäste,

die folgende Auswahl unserer Menüs sind Vorschläge unseres Hauses um Ihnen Ideen zu bieten.

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge unter den Menüs auch tauschen und somit Ihr Wunschmenü zusammenstellen. Gerne können Sie auch einzelne Gänge im Menü streichen, um auf zum Beispiel ein 3-Gang Menü zu kommen oder auch Gänge hinzufügen.

Die Einzelpreise dienen dazu den Menüpreis auch bei Änderungswünschen zu errechnen.

Wir möchten Sie bitten, jeweils nur ein Gericht pro Gang zu wählen.
(Ausnahmen bei Allergien, Unverträglichkeiten,
Vegetariern und Kindern)

Alle Produkte werden frisch und exklusiv für Sie eingekauft und benötigen eine Bestellung von maximal sieben Tagen vor Veranstaltungsbeginn.

Wir danken für Ihr Verständnis.



Menüvorschlag 1

(4 Gänge)

THUNFISCH CARPACCIO

Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Koriandersaat trifft auf tiefrot geräucherten Thunfisch, zart im Schmelz, herzhaft-würzig dazu eine feine Limonen-Vinaigrette...

9,50 €

Erbsencremsuppe mit Balsamico Perlen

5,50 €

Kalb- Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei
Rosmarin-Kartoffeln und Zuckerschoten

23.50 €

Crème Brûlée

6.50 €

Menüpreis 45.00 €

Menüvorschlag 2

(4 Gänge)

Scampi-Carpaccio mit Limetten-Vinaigrette

9.00 €

Tomaten-consommé mit Grießnocken und Lauchzwiebeln

7.50 €

Knusprig gebackene Entenbrust an Kirsch-Chili-Balsamico,
Karotten-Ingwer Püree und Stangen Bohnen

21.50 €

Weißes Espresso- Mousse mit Kürbiskerne Krokant

6.50 €

Menüpreis 43.50 €



Menüvorschlag 3
(4 Gänge)

Frischer Burrata Mozzarella auf Mango-Ragout
mit Hibiskus-Chili-Balsamico
7.50 €

Kleines Limetten-Risotto mit Jakobsmuschel
8.50 €

Feinheimisches Rinderfilet auf Schalotten-Jus, Trüffelpüree
und grünen Bohnen im Parmaschinken-Mantel
28.50 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und kandierten Kürbiskernen
6.50 €

Menüpreis 51.00 €

Menüvorschlag 4
(4 Gänge)

Gurkenröllchen mit Frischkäse-Joghurt, Pecorino Cremé
auf Wassermelonen-Carpaccio
7.00 €

Kleiner Salat mit Macadamia-Nüssen und Beerenfrüchten,
geräucherte Entenbrust und feiner Himbeervinaigrette
8.50 €

Seeteufelfilet auf mediterranem Gemüsebett
Hummersauce und Safrannudeln
26.50 €

Pochierter Pfirsich mit Himbeermark,
Vanilleeis und Amarettini Crumble
6.50 €

Menüpreis 48.50 €



Menüvorschlag 5

(4 Gänge)

Kleine Portion Roastbeef mit Remoulade und Sauergemüse
8.50 €

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
6.00 €

Halbe Ente (ausgelöst) mit Kirschkohl und Kartoffelknödeln
26.50 €

Apfelstrudel mit Vanillesoße
8.00 €

Menüpreis 49.00 €

Menüvorschlag 6

(4 Gänge)

Kleiner Feldsalat mit Croutons und knusprigem Speck
dazu Himbeervinaigrette
5.50 €

Möhren-Kokossuppe mit Madras-Curry
5.50 €

Kalbstafelspitz auf Sahne-Meerrettich-Sauce
und Bouillongemüse
19.50 €

Schokoladen- Mousse mit Waldbeeren
7.00 €

Menüpreis 37.50 €



Menüvorschlag 7
(4 Gänge)

Gemischter Vorspeisenteller „nordisch“ oder „mediterran“
10.50 €

Holsteiner Kartoffelsuppe
5.00 €

Lachsfilet mit Meerrettich-Kruste auf Limonen-Hollandaise
Ingwerpüree und Vanille Karotten
21.00 €

Grießflammerie mit Roter Grütze
6.50 €

Menüpreis 45.00 €

Menüvorschlag 8
(4 Gänge)

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Senf-Honig Cremé
10.50 €

Rinderkraftbouillon mit Einlage
5.50 €

Medaillon vom Rehrücken auf Cranberry-Jus mit Püree
und Mandel-Broccoli
27.00 €

Crêpe mit karamellisierten Äpfeln und Schokoladen eis
6.50 €

Menüpreis 49.50 €



Menüvorschlag 9

(4 Gänge)

Vitello Tonnato

8.50 €

Cremige Schwarzwurzelsuppe mit Parmesan und Trüffelöl

6.00 €

Barbarie Entenbrust auf Orangen-Hibiskussauce,
Sellerie-Kartoffel Püree und Speck- Rosenkohl

21,00 €

Zimtparfait mit Roter-Grütze

6.50 €

Menüpreis 42.00 €

Menüvorschlag 10

(4 Gänge)

Bouquet von Wildkräutersalaten mit Apfel-Passionsfruchtdressing
und knusprigen Entenstreifen

7.00 €

Grüne Kokos-Suppe

5.50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Spätburgunder-Rahmsauce,
Kohlrabi-Möhrengemüse und Rosmarin-Kartoffelstampf

21.00 €

Nougat-Mousse mit warmen Sauerkirschen

6.50 €

Menüpreis 40.00 €



Menüvorschlag 11
(4 Gänge)

Ziegenkäse mit Roter Bete und Pistazienkrokant
7,50 €

Waldpilz Suppe mit Thymian Croutons
4.90 €

Gänsekeule Orangen-Ingwer Püree und Rotkohl
21.00 €

Zimt-Zwetschgen mit Bourbon Vanille-Eis
6.50 €

Menüpreis 41.90 €

Menüvorschlag 12
(4 Gänge)

Rinderfilet Carpaccio mit Parmesan-Späne und Trüffelöl
10.50 €

Karotten-Ingwer Suppe
5.00 €

Kalbsfilet-Medallions auf Apfel-Calvados Sauce,
gedämpftem Mangold und Bergkäse-Stampf
24.00 €

Mascarpone-Panna Cotta mit Amarena Kirschen
6.50 €
Menüpreis 45.00 €



3-Gang-Enten-Menü

Entenessenz mit ihren Ravioli

Ausgelöste Halbe Cherry-Valley Ente

Rotkohl Kartoffelknödeln mit Polnische Butter

Schokosoufflé mit Flüssigem Kern

Preis: 49 € pro Person