

Menuevorschlag 1

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig
mit Pinienkernvinaigrette
und Kräutersalat



Kalbsballotine auf Kräuterseitlingen
an Trüffeljus
mit glasierten Erdkohlrabi
und Kartoffelgratin



Parfait von weißer Schokolade
mit eingelegten Waldbeeren

€ 32,00

Menuevorschlag 2

Crèmesuppe von Sellerie und Blutorange
mit geräucherter Entenbrust



Medaillons vom Schweinefilet
unter der Meerrettichkruste
mit Vichykarotten und Rahmkartoffeln



Gâteau von der Valrhonaschokolade
mit Kumquatragout und Ananas-Sorbet

€ 34,00

Menuevorschlag 3

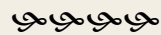
Geräucherte Entenbrust
an bunten Blattsalaten mit Himbeer -Vinaigrette



Karotten – Ingwer – Crèmesuppe



Waldbeersorbet mit prickelndem Sekt



Kalbsrückensteak an Rahmpfifferlingen
mit Keniabohnen und Tagliolini



Crème Caramel
mit frischen Früchten garniert

€ 43,00



Menue- Buffet Kombination

Großer Vorspeisenteller, am Tisch serviert:

Edelfischterrinen mit Kaviar-Creme fraîche
Crevettensalat mit Avocado
Mit Sandelholz geräucherter Lachs und gebeizter Lachs
Fleischpastete „Winzerin“ mit Apfel-Selleriesalat im Mürbteigfleuron
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Geräucherte Poulardenterrine mit Orangen-Safran-Confit

Mini-Brötchen und Rosenbutter



Vom Buffet

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterseitlingen
Karotten-Kohlrabigemüse und Brezel-Semmelknödel

Crépinette vom Perlhuhn
auf geschmortem Spitzkohlgemüse
mit Portweinjus und Schupfnudeln

Gebratener Red Snapper auf Paprika Couscous
mit Sauce Bouillabaisse



Zweierlei Schokoladenmousse
Bayrischcreme mit Waldbeerensalat

Ofenfrische Auswahl von Mini-Brötchen

€ 39,00 pro Person

