

Präsentiert

unsere Menüs



Menü 1



**Teegeräucherte Entenbrust auf lauwarmen
Balsamico-Linsen und feinen Salatspitzen**

* * *

**Kalbsrücken rosa gebraten mit Broccoli-Pinienkerngemüse
und Kräuter-Kartoffel-Perlen,
dazu reichen wir Limonen-Jus**

oder

**Piccata vom Heilbutt auf Tagliatelle Bett mit Tomatensoße
und hausge. Pesto**

* * *

**Mousse au Chocolate mit Gewürz-Kirschen und
Vanillesabayone**

45,60 € pro Person

Menü 2



**Mosaik von Mango und Gänseleber Paté mit
Mangochutney und Blattsalatvariation**

* * *

Kirsch Tomatensüppchen mit Büffel Mozzarella Spießer

* * *

**Rinderfilet im Toastbrotmantel mit Pilzragout und
Polenta, dazu reichen wir Ihnen Portwein-Jus**

oder

**Zanderfilet in der Gewürzkruste auf Tomaten-
Lauchgemüse und Chorizo-Bratkartoffeln**

* * *

Duett vom süßen Knödel mit Himbeermousse gefüllt

64,50 € pro Person

Spargel Menü



Spargelmenü

Duett

Lauwarmer Spargelsalat mit Schinkenchip
Spargelsüppchen mit Kräuterschaum

* * *

Kalbs-Schnitzel mit 2erlei Panade, dazu servieren wir
250g Spargel mit kl. Kartoffeln und Sauce Hollandaise

* * *

Hausgemachtes Erdbeereis mit seinem Ragout dazu gibt es
Vanille-Spargelschaum und frische Minze

42,50 € pro Person