

Menüauswahl

Stimmungsvolle Dekoration auf den Tischen, Kerzenschein- und dann kommt das kulinarische Highlight Ihrer Feier – das servierte Menü! Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus dem nachfolgenden Angebot zusammen:

Salate & kalte Vorspeisen

	<u>brutto</u>	<u>netto</u>
Wildkräutersalat mit Veilchen-Blüten Balsamicodressing geröstete Pinienkerne Croûtons	EUR 11,50	EUR 9,66
Baby-Leaf-Salat Tomaten-Chili-Dressing Dörrtomaten gebratene Garnelen Aioli	EUR 15,90	EUR 13,36
Tafelspitz-Sülze Remouladen-Sauce Feldsalat Friséesalat Vinaigrette	EUR 10,90	EUR 9,16
Carpaccio vom Rind Rucola Zitrone Balsamico-Glace Parmesan-Splitter Olivenöl	EUR 13,90	EUR 11,68
Wasabi-Lachs im Nori-Blatt Feldsalat Friséesalat Vinaigrette Blüten	EUR 14,90	EUR 12,52

Suppen

Tomatencreme-Suppe Sahne Basilikum ^{Veggie}	EUR 7,50	EUR 6,30
Tomatenconsommée Tomatenwürfel Basilikum	EUR 7,50	EUR 6,30
Zuckerschoten-Spinat-Suppe Schmand Kräuter ^{Veggie}	EUR 7,90	EUR 6,64
Rinderkraftbrühe Gemüsestreifen Petersilie	EUR 7,90	EUR 6,64
Zitronengras-Suppe Curry Kokosmilch ^{Vegan}	EUR 10,50	EUR 8,82
Bouillabaise Lachswürfel Garnelen Wurzelgemüse Noilly Prat	EUR 10,50	EUR 8,82

Sorbets

Sorbet im Martiniglas frisches Obst	EUR 5,50	EUR 4,62
Verschiede Sorten Sorbet zur Wahl		
Sorbet im Martiniglas Sekt trocken frisches Obst	EUR 7,30	EUR 6,13
Verschiede Sorten Sorbet zur Wahl		

Pasta + Co. (vegetarische & vegane Hauptgänge)

Spinatstrudel ^{Veggie}	EUR 23,90	EUR 20,08
Blätterteig Spinat Schalotten Hirtenkäse Kräuterschaum Rohkostsalat mit Fetakäse-Würfeln Vinaigrette		
Gemüse-Mais-Frittata ^{Vegan}	EUR 26,90	EUR 22,60
Auberginen-Curry Salat-Mix Vinaigrette		
Zusätzlich servieren wir Ihnen eine erlesene Auswahl an verschiedenen saisonalen Gerichten mit Pasta und Gnocchi .	ab EUR 23,50	EUR 19,75

Hauptgerichte Fleisch

	<u>brutto</u>	<u>netto</u>
Medaillons vom Schweinefilet Pfeffersauce Prinzess-Bohnen Kartoffelrösti	EUR 28,90	EUR 24,29
Geschmorte Schweinebäckchen in eigener Jus Vichy-Karotten Spätzle	EUR 29,50	EUR 24,79
Gebratene Maishähnchenbrust Kirschtomaten-Ragout Zucchini-Gemüse Tagliatelle	EUR 26,50	EUR 22,27
Entenbrust rosa gebraten Soja-Sauce Wok-Gemüse Basmatireis	EUR 33,90	EUR 28,49
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Zitrone Kartoffel-Salat Kapern-Äpfel Salatgarnitur Frenchdressing	EUR 33,50	EUR 28,15
Kalbsrücken-Steak Jus buntes Möhrengemüse Rosmarin-Drillinge	EUR 37,90	EUR 31,85
Lammrücken (200 g) , rosa gebraten Portweinjus Bunte Bohnen in Chili-Butter Brioche-Küchlein	EUR 42,50	EUR 35,71

Hauptgerichte Fisch

Fettuccine mit Garnelen Krustentiersauce mit Garnelen Blattsalat-Mix Vinaigrette	EUR 34,50	EUR 28,99
Zanderfilet Safranschaum glasierte Zuckerschoten Langkornreis	EUR 36,90	EUR 31,01
Lachs & Riesengarnelen Lachsfilet Riesengarnelen (3 Stück) Zitronensauce Broccoli Wildreismix	EUR 39,00	EUR 32,77

Desserts

Ofenfrischer Kaiserschmarrn Kaiserschmarrn Obst-Kompott Bourbon-Vanille-Eiscreme	EUR 7,90	EUR 6,64
Panna cotta mit Pfirsich Pfirsich-Mark frische Früchte	EUR 8,50	EUR 7,14
Popcorn-Traum Weiße Schokoladenmousse mit Popcorn-Flavour & Vanille Karamellsauce Popcorn	EUR 10,50	EUR 8,82
Zitronen-Thymian-Törtchen Pistazien-Biskuit Zitronen-Thymian-Creme weiße Schokolade Beeren	EUR 12,50	EUR 10,50
Himbeer-Mousse Fruchtige Mousse im Schokoladengitter Schokoladensauce Himbeeren	EUR 12,90	EUR 10,84
Gerne erstellt unser Küchenchef eine besondere Dessert-Variation nach Ihren Wünschen für Sie.	ab EUR 12,90	EUR 10,84

Käse

Käse-Selektion Nüsse Früchte Feigensenf aus Frankreich, Italien oder deutsche Bio-Käse	ab EUR 15,50	EUR 13,03
---	--------------	-----------

Sie können unsere Menüs **für Gruppen ab 10 Personen** buchen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste aus! Ein spezielles Kindermenü stimmen wir nach den Vorlieben Ihrer kleinen Gäste mit Ihnen ab. Zwei Sorten Baguette und Butter decken wir auf den Tischen für Sie ein.