Menüempfehlung von unserem Küchenchef Herrn Thomas Kahl

Januar bis März 2024

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl für die gesamte Gesellschaft. Selbstverständlich reichen wir nach Absprache Allergikern oder Vegetariern auch andere Gerichte im Rahmen des Menüs.

-geringfügige Änderungen behalten wir uns vor-

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, pro Person sowie inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein individuell abgestimmtes Angebot zusammen.

Menü I

Carpaccio vom Thunfisch
mit Gurkenrelish, Soja-Limettenvinaigrette und Yuzumousse *)3-7-9-10-11-13
- - -
Ochsenschwanzravioli
mit zweierlei Sellerie und Buchenpilzen *)1-4-7-9-10
- - -
Saltimbocca von der Maispoulardenbrust
mit Paprika-Spitzkohl und Pinienkern-Polenta *)4-7-9-10
- - -
Zitronentarte
mit Baiser und Himbeersorbet *)1-7-8-9

3 Gang Menü (ohne Ravioli) – Euro 73,00
4 Gang Menü – Euro 98,00

MENÜ II

Vitello Tonnato
mit getrockneten Tomaten und Kapernbeeren *)1-3-7-9-10
- - -
Seeforelle von der Fischzucht Birnbaum
im leichte Linsen-Räucherfond *)3-7-9-10
- - -
Gebratenes Rinderfilet
mit Gemüse-Kartoffelgröstl und Schalottenjus *)9-10
- - -
Karamellisiertes Vanilleparfait
mit Beerengrütze *)1-7-8-9

3 Gang Menü (ohne Seeforelle) – Euro 89,00
4 Gang Menü – Euro 114,00

Menü III

Gebratene Riesengarnelen
mit Ananas-Chutney und Avocado *)4-7-9-10
- - -
Saibling von der Fischzucht Birnbaum
mit Kräuter-Fregola Sarda und Beurre blanc *)3-4-7-9-10
- - -
Gratinierter Rücken und geschmortes Bäckchen vom Kalb
mit Gemüse und Lauchpüree *)1-4-7-9-10
- - -
Riegel von der Schokolade
mit Orangen und Kaffeeeis *)1-4-7-8-9

3 Gang Menü (ohne Saibling) – Euro 83,00
4 Gang Menü – Euro 108,00

Menü IV (vegetarisch)

Eingelegte Karotte
mit Pumpernickel und Frischkäsemousse *)4-7-9
- - -
Sellerie-Millefeuille
mit konfiertem Eigelb und Schnittlauchfond *)1-7-9-10
- - -
Rote-Bete-Ravioli
mit Spinat und Mohnbutter *)1-4-7-9-10
- - -
Mango-Kokoscrumble
mit Exoticsorbet *)1-4-7-8

3 Gang Menü (ohne Millefeuille) – Euro 55,00
4 Gang Menü – Euro 75,00

*) Unsere Allergenen Liste:1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupinen, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte, 9 Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesam, 13 Soja, 14 Weichtiere