

Menü-Auswahl



Bei all unseren Menüs ist bereits auf den Tischen für Sie eingedeckt:

Kleine Brotteller & Butter-Messer | Brotkörbe mit knusprigem Landbrot & mediterranem Brötchenkonfekt in den Varianten Rosmarin | Tomate | Olive | Peperoni & Pinienkern-Basilikum-Butter mit Essblüten im Aromaglas

Beispiel für ein 3-Gang Menü

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelöl
und gehobeltem Pecorino-Käse

Eingebettet in stilvollem Papierkästchen:
Kabeljau & Noix St. Jacques (Jacobsmuschel) mit Flusskrebsschwänzen & Zucchini in leichter
Portweinsauce

Feines Kartoffeltürmchen mit mediterranen Kräutern

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern auf Zabaione-Schaum

28 € pro Person netto (zzgl. 19% MwSt)
Das Menü ist ab 40 Pers. kalkuliert.

Erweitern Sie doch dieses Menü durch einen

Wildkräutersalat mit Mousse von Räucherfischen mit karamellisierten Äpfeln und Walnüssen

Mit diesem Menü harmoniert ebenfalls sehr gut eine

geschmorte Lammkeule mit aromatischen Kräutern und zartem Pernod-Fenchel-Gemüse sowie
Kartoffelfächer mit knusprigen Kürbiskernen

Für einen würdigen Abschluss des Menüs empfehlen wir Ihnen auch gerne eine

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Birnen- & Feigensenf dazu Nussbrot

Kontaktieren Sie uns. Gerne stehen wir für weitere Variationsvorschläge zur Verfügung.