

MENÜS

Sie wünschen sich für Ihre Veranstaltung ein Menü? Kein Problem! Unsere Küche steht für regionale und saisonale Speisen – hier haben wir ein paar Beispiele für Sie zusammengestellt. Natürlich kann unser Küchenteam ein individuelles Menü für Sie und Ihre Gäste kreieren!

Menü I

Bunter Blattsalat
Früchte der Saison / Croûtons / Balsamico
€ 9,00

Kartoffel-Apfel-Crèmesuppe
Meerrettich / Jakobsmuschel
€ 9,50

Gebratene Perlhuhnbrust
Getrüffelte Gnocchi / Gemüse
€ 23,50

Espresso-Panna cotta
Brownie / Sahne
€ 9,00

Als 4-Gang-Menü € 51,00 pro Person
(Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 42,00 pro Person)

Menü II

Tatar vom Ikarimi-Lachs und Heilbutt
Algen-Brotchip / Limonen-Crème Fraîche
€ 13,00

* * *

Crèmesuppe vom Granat
Weinbrand / Krabben
€ 9,50

* * *

Gebrautes Kabeljaufilet
Karotten-Kartoffelpüree / Safransauce
€ 26,00

* * *

Hausgemachtes Honig-Parfait
Altenländer Apfelstrudel / Beerensauce
€ 9,50

Als 4-Gang-Menü € 58,00 pro Person
(Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 45,00 pro Person)

Menü III

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe
€ 9,00

Gebrautes Lachsforellenfilet
Algen-Risotto / Kurkuma-Zitronensauce
€ 13,50

In Gartenkräutern gerolltes Schweinefilet
Gestovter Kohlrabi / Herzoginnenkartoffeln
€ 22,00

Unser Schokoladensoufflée
Chili / Birnen
€ 9,00

Als 4-Gang-Menü € 53,50 pro Person
(Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang € 40,00 pro Person)

Menü IV

Wassermelone trifft Büffelmozzarella

Balsamico / Basilikum / Salat

€ 13,00

Tranche vom Seeteufel-Filet

Süß-saures Linsengemüse

€ 15,50

Cassis-Sorbet mit Prosecco

€ 7,00

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Karotten-Pastinaken / Herzoginnenkartoffeln / Jus

€ 25,50

Gebackener Schoko-Muffin

Hausgemachtes Sanddorneis / Früchte

€ 9,00

Als 5-Gang-Menü € 70,00 pro Person

(Als 4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 54,50 pro Person)