

MENÜS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus unseren saisonal wechselnden Vorschlägen aus. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl des passenden Menüs für Ihre Veranstaltung.

Selbstverständlich können Sie einzelne Komponenten der Menüs untereinander tauschen oder neu kombinieren. Wir kalkulieren Ihnen dann den entsprechenden Preis für Ihr individuell zusammengestelltes Menü.

Die Menüs sind ab 10 Personen buchbar und obligatorisch.

Menüs Frühjahr (1.4.–31.5.)

Frühjahrs-Menü 1

Gegrilltes Frühlingsgemüse mit Kräuter-Quarkcrème

(€ 12,00)

Frikassee vom Dorsch

mit Frühlingsgemüse und Butterkartoffeln

(€ 28,00)

Topfenknödel mit Zweierlei vom Apfel

(€ 12,00)

ab € 52,00 pro Person

Frühjahrs-Menü 2

Vitello Tonnato vom Kalb

mit Parmesan und gebackenen Kapern

(€ 18,00)

Entrecôte von der deutschen Färs

mit Blattspinat und gebratener Kartoffelterrinen

(€ 40,00)

Schokoladencube mit Dulce de Leche

und Karamelleis

(€ 14,00)

ab € 72,00 pro Person

Menüs Sommer (1.6.–15.9.)**Sommer-Menü 1**

Tatar vom geräucherten Kalb mit Pilzen

(€ 18,00)

Filet vom Dorsch

mit Schmorgurke und Dillkartoffeln

(€ 26,00)

Grütze von frischen Beeren mit Vanillerahm-Eis

(€ 14,00)

ab € 58,00 pro Person

Sommer-Menü 2

Carpaccio vom Wildlachs

mit Kaiserschoten und Rucola

(€ 17,00)

Filet vom Rind mit Zweierlei vom Blumenkohl

und Erbsenstrudel

(€ 40,00)

Panna Cotta mit Aprikosen und Sauerrahm-Eis

(€ 12,00)

ab € 69,00 pro Person

Menüs Herbst (16.9.–15.11.)**Herbst-Menü 1**

Ceviche von der Meeräsche

mit Tomate und Frühlingslauch

(€ 18,00)

Kalbsbacke mit Steckrübe, Schalotten

und Kartoffelterrinen

(€ 28,00)

Holundersüppchen mit Nougateis

(€ 12,00)

ab € 58,00 pro Person

Herbst-Menü 2

Gebeiztes Roastbeef mit körniger Senf-Vinaigrette,
grünen Bohnen und Wildkräutern

(€ 18,00)

Sauerbraten vom Reh mit Quitte, Pastinake und Hefeknödel

(€ 32,00)

Apfel Tarte mit Mandelsauce und Marzipaneis

(€ 14,00)

ab € 64,00 pro Person

Menüs Winter (2.1.–31.3.)

Winter-Menü 1

Jakobsmuschel mit Gurke
und Granité von Buttermilch

(€ 18,00)

Geschmorte Lammschulter mit Karotte,
Staudensellerie und Gnocchi

(€ 30,00)

Geeistes Sanddorn-Mousse mit Meringue

(€ 14,00)

ab € 62,00 pro Person

Winter-Menü 2

Thunfisch a la plancha mit Algen-Reissalat,
Wasabi-Crème und Soja-Reduktion

(€ 20,00)

Kalbsbrust mit gegrilltem Gemüse
und Riesling-Zwiebelfond

(€ 28,00)

Vanille-Rumtopf-Parfait mit Trockenfrüchten

(€ 14,00)

ab € 62,00 pro Person