

## MENÜS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus unseren 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.

### Menü 1

Geschäumtes Süppchen von der Paprika  
mit Garnelen-Gemüsespieß

\* \* \*

Supreme vom Maishähnchen an Lorbeersauce  
auf mediterranem Gemüse und Gnocchi-Roulade

\* \* \*

Parfait von weißer Schokolade  
mit Himbeersauce

€ 40,00 pro Person

### Menü 2

Zweierlei von der Wachtel  
(gebratene Brust und geräucherte Keule)  
an eingelegten Waldpilzen und Wildkräutern

\* \* \*

Gebratenes Rinderfilet mit Rosmarinsauce  
auf Bohnen-Birne-Speck Allerlei  
und geräuchertem Kartoffelstampf

\* \* \*

Champagnermousse mit Campari-Gelee  
an Zitrusfrucht-Salat und Orangensorbet

€ 59,00 pro Person

### Menü 3

Vitello Tonnato  
mit Rucola, Parmesan und gebackenen Kapern

\* \* \*

Wiesenkräuter Schaumsüppchen  
mit getrockneten Tomaten, Grießklößchen und Kresse

\* \* \*

Gebratenes Filet vom Zander mit Krustentiersauce  
auf Safranfenchel und Muschel-Risotto

\* \* \*

Waldbeere-Crumble  
mit hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis

€ 54,00 pro Person

### Menü 4

Carpaccio vom Wildlachs in Zitronen-Vinaigrette  
mit Avocado-Creme und marinierten Wildkräutern

\* \* \*

Hausgemachte Tomaten-Ricotta-Ravioli  
mit Rucola und Parmesan

\* \* \*

Rosa gebratene Tranche vom Kalbsrücken  
mit Frischkäse gratiniert  
mit geschmorter Zucchini und Polenta Flan

\* \* \*

Gateaux von Valrhona-Schokolade  
mit Beeren und Tahiti-Vanilleeis

€ 64,00 pro Person

### Menü 5

Gelbflossen-Thunfisch „a la plancha“  
auf marinierten Algensalat, Sojaessenz und Wasabi Creme

\* \* \*

Hummerschaumsuppe  
mit hausgemachten Krustentier-Ravioli und Kerbel-Öl

\* \* \*

Saltimbocca vom Seeteufel  
auf sautiertem Babyspinat und eingelegten Tomaten

\* \* \*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Sauce Béarnaise  
an grünem Spargel und Trüffelflan

\* \* \*

Dessertauswahl „ATLANTIC“  
mit hausgemachten Desserts, Petit Fours und Pralinen

€ 85,00 pro Person

*Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.*