

MENÜS

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr individuelles 3-Gang-Menü zusammen.

Vorspeisen

- Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan, Balsamico-Glace € 19,50
- Selleriecarpaccio mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan, Balsamico-Glace € 14,00
- Saisonaler Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Pflaumencreme, Walnüssen € 14,50
- Antipasti, gegrilltes Gemüse, grüne und schwarze Oliven, Ciabatta € 16,50

Suppen

- Tomatensuppe mit Schmand € 9,00
- Karotten-Ingwer-Suppe € 9,00
- Hühnerbrühe mit Gemüse, Fadennudeln, Eierstich, Mettbällchen € 9,50

Hauptgänge

Fleisch

- Gebratenes Rinderfiletsteak
mit Portweinsauce, Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelgratin € 46,00
- Gebratenes Duroc Schweinerückensteak
mit Pfeffersauce, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln € 36,00
- Gebratene Maishähnchenbrust
mit Roter Curry-Sauce, Asiagemüse und Basmatireis € 33,50

Fisch

- Pochiertes Kabeljaufilet
an Körniger Senf-Sauce mit Gemüseragout und Kartoffelstampf € 31,50
- Gebratenes Lachsfilet
mit Teriyaki, Sprossengemüse und Avocado-Mandel-Reis € 34,50
- Gebratenes Zanderfilet
auf Weißweinsauce mit Grünem Spargel und Drillingen € 32,50

Vegetarisch / vegan:

- Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen, Zwiebellauch in einer Kräutercreme € 21,00
- Veganes Grünes Curry mit Sojasprossen und Bambus, dazu Duftreis € 22,00

Dessert

- Landgut Horn-Grütze mit Bourbon Vanille-Eis und Baiser € 10,50
- Zweierlei Schokoladenmousse mit Fruchtsaucen-Topping € 12,00
- Warmer Schokoladenkuchen, mit Walnuss-Eis und Karamellsauce € 13,00

Preise pro Person, bezogen auf ein 3-Gang Menü.

Die Preise können variieren, sofern die Anzahl der Gänge erhöht wird.