

Unsere Vorschläge für Sie:

- ab 10 Personen -

Menü I

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen

* * *

Zarter Hirschkalbsbraten mit Rotweinsauce,
Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Apfelrotkohl,
dazu Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten

* * *

Cremiges Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

25,50 € pro Person

Menü II

Kräftige Geflügelbrühe mit Sherry abgeschmeckt,
Gemüsewürfeln und Pfannkuchenstreifen

* * *

Rosa gebratener Lammrücken im Kräutermantel mit Thymiansauce,
frischem Marktgemüse und Schupfnudeln

* * *

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
mit Fruchtsoßenspiegel und exotischen Früchten

28,50 € pro Person

Menü III

Hausgebeizter Graved Lachs mit frischem Dill
an mariniertem Glasnudelsalat mit Zitronengrasdip

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen und Chesterstange

* * *

Gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
auf feiner Steinpilzsauce mit Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln

* * *

Tartellets mit frischer Mangocreme gefüllt,
auf Feigenragout und frischem Obst

38,00 € pro Person
