

Menuvorschlage für festliche Essen

Fruhjahrsmenu

Matjescocktail
mit Meerrettichapfelsahne
* * * *

Tomatisierte Spargelcrèmesuppe
* * * *

Kalbssteak an Rahmsauce
junge Möhrchen und Frühlingszwiebeln
neue Kartoffeln
* * * *

Glasierter Rhabarber mit Vanilleeis

€ 45,20

Sommermenu

Kleiner Salat mit gebratenen Sesamgarnelen
und mediterranem Dressing
* * * *

Sorbet von der Mango
mit Basilikum und rotem Pfeffer
* * * *

Tournedos vom Rinderfilet an Thymian-Rosmarin-Jus
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Kartoffelecken
* * * *

Joghurt-Erdbeerterrine
mit Zitronenmelissensauce

€ 55,20

Herbstmenu

Waldpilzcrèmesuppe mit Backerbsen
* * * *

Kartoffel-Zucchinigratin
mit gebratenen Zanderstreifen
* * * *

Bauernente auf Rahmwirsing
an Entenglace
mit Zwiebel-Speck-Kartoffeln
* * * *

Rotweinparfait auf Vanilleschaum

€ 39,40

Wintermenu

Kalbsleberpastete mit Sauce Cumberland
* * * *

Maronencrèmesuppe
* * * *

Hasenrücken im Blätterteigmantel
mit tourniertem Rübengemüse
* * * *

Bratapfel
mit Marzipanfüllung und winterlicher Sauce

€ 46,50

Klassiker

Rinderconsommé mit Eierstich und feinen Gemüsen
* * *

Geschmorte Hirschkeule vom Rothaarkamm
mit Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und Apfelkompott
Pommes Dauphine
* * *

Joghurtmousse mit frischen Früchten

€ 35,40

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf [ein gemeinsames Menu](#) zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Sauerländer Menu

Feine Kartoffelsuppe mit Crôtons

Gebratenes Forellenfilet gefüllt mit Blutwurst,
dazu Pfifferlinge und Lauch an Wermutrahm

Schweinelendchen an Rahmsauce
mit saisonalem Marktgemüse und Spätzle

Herrencreme mit Rumkirschen

€ 39,80

Wildmenu

Gehobelter Hirschschinken mit Feld- und Friséesalat
an Wildkräutervinaigrette

Rebhuhnkraftbrühe mit Morcheln

Medaillons vom Überläuferrücken auf Sauce Valrhona
mit Portwein-Cranberries und Rübengemüse
Honig-Kartoffelpüree

Marc-de-Champagne-Parfait
mit Fruchtsaucenspiegel und Konfekt

€ 48,70

Kräutermenu

Pestorahmsuppe mit Grana Padano

Saisonale Blattsalate mit Wildkräutervinaigrette

Gratinierte Lammkrone
mit Bärlauchkruste und Côtes du Rhône-Jus
Paprikagemüse und Parmentierkartoffeln

Crêpetasche mit Melissen-Orangenfüllung,
dazu eine Honig-Quarknocke

€ 48,00

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Menu zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Fischmenu

Marinierte Jakobsmuscheln
auf gedünsteten Lauchzwiebeln

* * * *

Consommé vom Meeresfisch mit Safrangemüsen

* * * *

Steinbeißer-Lachsmedaillons auf Tagiatella
an Krustentierschaum
ZucchiniGemüse

* * * *

Champagnersorbet
mit exotischen Früchten und Gebäck

€ 56,40

Traditionsmenu

Forellenparfait mit Räucherlachs an einem Salatbouquet
mit Senf-Dill-Sauce,
dazu ofenfrisches Baguettebrot

* * * *

Beeftea mit Käsestange

* * * *

Rehrücken an Wacholderrahmsauce
mit Pfifferlingen, gefüllter Preiselbeerbirne und Pommes Dauphine

* * * *

Omelette „Surprise“
mit Fruchtsaucen und Vanillesahne

€ 62,50

Spargelmenu

Stangenspargel in Tiroler Bauchspeck angeschwenkt
mit Weizen gras-Vinaigrette

* * * *

Spargelcrèmesuppe mit Kräutersahne

* * * *

Braten vom Rinderfilet auf Portweinjus
mit Spargelgemüse und Herzoginkartoffeln

* * * *

Mousse von der Passionsfrucht und Zitronensorbet
an einem Mangosaucenspiegel

€ 63,00

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf ein gemeinsames Menu zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Rotweinmenu

Geräucherte Entenbrust mit Salaten der Saison
an Côtes du Rhône-Vinaigrette

* * * * *

Wildrahmsuppe

* * * * *

Gedünstetes Welsfilet auf Selleriesenschaum
mit sautiertem Zwiebellauch

* * * * *

Rinderfiletsteak auf Burgunderjus
mit glasierten Champignonköpfen und kleinen Gemüsen
Kartoffelroulade

* * * * *

Gratinierter Crottin de Chavignol
mit Rosmarin, Paprika und Olivenöl
auf Baguettebrot

€ 69,70

Festmenu

Rindercarpaccio mit Crème fraîche und Grana Padano
an einer Balsamico-Olivenölmarinade

* * * * *

Consommé von Waldpilzen mit Concassée

* * * * *

Sautiertes Zanderfilet mit Krebsschaum
auf Blattspinat

* * * * *

Kalbsrückensteak an Morchelrahm
mit tourniertem Saison Gemüse und Herzoginkartoffeln

* * * * *

Crème brûlée mit Früchten garniert

€ 65,80

Bitte beachten Sie, dass einige Zutaten nicht ganzjährig verfügbar sind. Zudem sind einige Gerichte nur bei Vorbestellung von 5-8 Tagen möglich.

Selbstverständlich können Sie die Gänge der verschiedenen Menus auch individuell miteinander kombinieren. Wir bitten Sie, sich auf [ein gemeinsames Menu](#) zu verständigen. Gern stehen wir Ihnen beratend zur Seite.