

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag 6

Vorspeise

Bunte Bete Carpaccio mit
Bööscher Ziegenfrischkäse und
Brennnessel-Knoblauch-Dressing

Hauptgericht

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef mit
Cade de Paris Butter, Jus, Ofengemüse
und Bärlauchkroketten

Dessert

Mousse au Chocolat mit
Weißwein-Marzipansauce und
Pistazienkrokant

Menüvorschlag 7

Vorspeise

Düsseldorfer Senfsüppchen mit
geröstetem Sesam

Zwischengericht

Gebratener Zander an Wildkräutersalat mit
Safran-Balsamico-Vinaigrette

Hauptgericht

Kalbsrückentranche an Spargelgemüse
mit Schnittlauchsauce und gebratenen Drillingen

Dessert

Bayerisch-Creme mit
Fruchtsauce

Menüvorschlag 9

Vorspeise

Kalbstafelspitz an Radieschenvinaigrette,
Microherbs und Blüten

Zwischengericht

Hausgemachte Ravioli an
Tomatenschaum und Basilikum

Hauptgericht

Perlhuhnbrust in Weißweinsauce,
Spitzkohl und Gnocchi

Dessert

Zitronengras-Pannacotta an
Obstsalat

Menüvorschlag 10

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust und Räucheraal an
Mesclunssalat mit Preiselbeer-Vinaigrette

Zwischengericht

Steinpilzrisotto

Hauptgericht

Hirschmedaillons unter Walnuss-Pflaumenkruste,
geröstetes Wurzelgeüse

Dessert

Schokomousse mit Whiskeyschaum und Veilchen

Menüvorschlag 11

Vorspeise

Tatar vom Gewürzlachs
mit Orangenöl

Hauptgericht

Knusprig gebratene Entenbrust an
Sauerkraut und Kartoffelpüree, Speckchip

Dessert

Rosmarin Creme Brulee
an Ananas Kompott

Menüvorschlag 12

Vorspeise

Matjestatar an Apfelkompott,
Estragon und Limone

Zwischengericht

Geeistes Mandel-Gurkensüppchen
mit Chorizo und Olivenöl

Hauptgericht

Lachssteak an geschmortem
Kopfsalat mit Linguine, und ABB-Senf Chutney

Dessert

Passionsfruchttörtchen mit
Erdbeeren und Minze

Menüvorschlag 13

Vorspeise

Marinierte Rinderfiletscheiben an
Limetten-Thunfischcreme und
Waldpilz-Kräuter-Aprikosensalat

Hauptgericht

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
an Zwiebelmarmelade
auf getrüffeltem Kartoffel-Lauch-Cassoulet

Dessert

Maracuja-Creme mit weißer Schokolade
an frischem Obstsalat

Menüvorschlag 14

Vorspeise

Tatar und Mousse von der Aubergine
mit confiertem Thunfisch

Zwischengericht

Fischsuppe mit Rouille

Hauptgericht

Gebratener Wolfsbarsch an
fruchtiger Gelbe-Bete-Salsa und
Wildreisplätzchen

Dessert

Limettenmousse an Himbeercoulis

Menüvorschlag 15

Vorspeise

Zuckererbisenbisque mit Flusskrebse

Hauptgericht

Gebratene Entenbrust auf Entenragout
mit grünen Oliven und Orangenzesten an
gebratener Polenta

Dessert

Hausgemachte Petit Four und Kaffee

Menüvorschlag 16

Vorspeise

Entenleberparfait an
geräuchertem Stuten mit Apfechutney

Hauptgericht

Schweinefilet im Speckpfannkuchen an
buntem Linsengemüse

Dessert

Vanille-Ingwer Halbgefrorenes mit
Gewürzorange

Menüvorschlag 17

Vorspeise

Kohlrabisalat mit Minze
und Brunnenkresse

Zwischengericht

Kleine Avocadostulle mit
heißen Kirschtomaten und Wildkräutersalat

Hauptgericht

Kürbisravioli mit Ofenkürbis,
rote Zwiebeln, Pinienkerne und Tahinisauc

Dessert

Salted Cheesecake mit
Kirschen

Menüvorschlag 18

Vorspeise

Confierter Lachs
Wildkräutersalat mit Weintrauben und Estragon

Zwischengericht

Kleine Avocadostulle mit
heißen Kirschtomaten und Wildkräutersalat

Hauptgericht

Perlhuhnbrust mit Pfefferkirschenjus und
karamellisierten bunten Möhren
und Herzoginkartoffeln

Dessert

Mohn-Quark Crepe an
mariniertem Obst der Saison

Menüvorschlag 19

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln mit Basilikum-Limetten-Öl,
schwarzer Knoblauch, Blumenkohlpüree und Chicoree

Zwischengericht

Klare Ochsenschwanzsuppe mit
Einlage und Strudel

Hauptgericht

Tranchen vom Rinderfilet und gegrillter Scampi
an Jus und Krustentierschaum,
Zuckerschoten und Kartoffel-Merrettich-Gratin

Dessert

Crème-Brûlée

Käse

Rohmilchkäseauswahl