



UNSERE SAISONAL WECHSELNDE
MENÜEMPFEHLUNG
2018 / 2019

MENÜ 1

Gefülltes Gemüse der Saison
nach italienischer Tradition

*

Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken
an Butter-Salbei-Sauce

oder

Wildwolfsbarschfilet gegrillt mit Rosmarin auf
Bohnencreme nach Toskanischer Art

*

Gebrannte Sahne an Ingwer-Jus
und Zuckerkrone

40,00 €

MENÜ 2

Italienische
Vorspeisenvariation

*

Kalbsröllchen mit Parmaschinken und Mozzarella
an Butter-Salbei-Sauce

oder

Doradenfilet mit Kartoffelchip-Kruste gedeckt an einer
frischen Kräutersauce

*

Schokoladenmousse verfeinert mit Kamillenblüten und
eingelegten Orangen

44,00 €



UNSERE SAISONAL WECHSELNDE
MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ 3

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Büffelricotta
an grüner Spinatsauce

*

Kabeljaufilet mit Cherrytomaten in Kapernsud

*

Himbeer-Parfait auf Tonkabohne

43,00 €

MENÜ 4

Tallegio mit Steinpilz-Soufflé

*

Hausgemachte Nudelschnecke mit schwarzem Trüffel

oder

Entenbrust mit Apfelspalten an Balsamico-Sauce

*

Schokoladenmousse mit Karamell auf an Bourbon-Vanille-
Crème

39,00 €



UNSERE SAISONAL WECHSELNDE
MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ 5

Gegrillter Ziegenkäse mit Senfrüchten

*

Perlhuhn gefüllt mit schwarzer Trüffelcrème

oder

Schwertfischröllchen gefüllt mit Brotflocken und
Zitronenzesten

*

Zitronentörtchen mit Baiser-Lemon-Curd

39,00 €

MENÜ 6

Gelbflossen-Thunfisch-Carpaccio
mit Winterzwiebeln und gehackten Tomaten
an Zitronen-Olivenöl-Emulsion

*

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronengras und
Risottotörtchen an Safransauce

*

Cup Kakao und Eierlikör, dazu Gianduja-Schokolade

39,00 €



UNSERE SAISONAL WECHSELNDE
MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ 7

Carpaccio vom argentinischen Rind mit Pilzfächer
auf Parmesanblüten an Balsamico-Sauce

*

Gebratene Maispoullarde an Rosmarin-Sauce
mit Kartoffeln und Karotten

*

Halbgefrorenes von weißer Schokolade auf
fruchtigem Mangospiegel

39,00 €

MENÜ 8

Brokkoli zweierlei gratiniert mit
Gorgonzola und Parmesan

*

Geschmorte Rindernuss an Barolo-Sauce,
dazu Kartoffelmousse

*

Panna Cotta auf Waldfruchtspiegel

38,00 €



UNSERE SAISONAL WECHSELNDE
MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ 9

Maronencrèmesuppe
mit Rosmarinduft

*

Medaillons vom Schweinefilet gespickt mit Lauch
an Rotwein-Honig-Sauce

*

Hausgemachte Mokka crème mit
lockerem Biscuit

34,00 €

MENÜ 10

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit schwarzem
Trüffel an Butter-Parmesan-Sauce

*

Irisches Lammcarré gespickt mit Knoblauch
und Thymian an Balsamico-Sauce

*

Williams-Birnen an Rotwein-Jus, dazu
hausgemachtes Vanilleeis

44,90 €

Wir stellen Ihnen gerne nach Ihren Wünschen, Vorlieben und Budget
ein schmackhaftes Menü zusammen.

**„Auch nur mit Veganen Speisen oder
gluten- und laktosefreie Lebensmittel“**