

Menüvorschläge für Veranstaltungen

(ab 10 Gäste als einheitliches Menü buchbar)

Menü A

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit steirischem Kernöl

Supreme vom Schwarzfederhuhn
mit Kaiserschoten und Pilzrisotto

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

43,- €

Menü D

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

Duo von Dorade und Gamba
mit Gemüse-Couscous und Minzjoghurt

„Crema Catalana légère“
mit eingelegten Zwetschgen
und Macadamia-Vanilleeis

44,- €

Menü G

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Essenz von der Strauchtomate
mit gegrillter Gamba

Geschmortes Kalbsbäckchen
mit Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

Apfel Crumble mit Zimteis

59,- €

Menü B

Junge Blattsalat in Orangenvinaigrette
mit gratiniertem Ziegenkäse

Medaillons vom Seeteufel in Curryschaum
mit geschmolzenen Tomaten und Erbsen-Minz-Püree

Quarkknödel mit Zwetschenkompott und Vanilleeis

46,- €

Menü E

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Frische deutsche Hafermastgans
mit Blaukraut, Maronen und Kartoffelklößen
! Hafermastgans ab dem Martinstag !

Lebkucheneisparfait
mit hausgemachten Zwetschgenröster und Crumble

49,-€

Menü H

Variation vom Hamachi mit Mango Koriandersalsa

Paprikaschaumsuppe mit Chorizo

Tranchen vom Kalbsfilet
mit glacierten Urkarotten und Pastinakenpüree

Mousse au Chocolat
mit marinierten Orangen und Joghurteis

68,- €

Menü C

Wildkräutersalate in Balsamicovinaigrette
mit gebratener Wachtelbrust

Kalbsrückensteak mit Salbei gegrillt
mit Tomaten Artischocken Ragout

Gefüllte Datteln mit Honigeis und Zimtsabayon

48,- €

Menü F

Schaumsuppe von roten Beten
mit gebratener Jakobsmuschel

Tranchen vom Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

Soufflé von Valrhonasschokolade
mit Birnen-Ingwerconfit und Orangensorbet

53,- €

Menü I

Duo von Wachtel und Jakobsmuschel
mit Birne und Maronenpüree

Filet vom Atlantiksteinbutt
auf Orangen Fenchelgemüse

„Châteaubriand“ vom Weiderind
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Trio von Sorbets auf frischen Früchten

75,- €