

Menü 1

Mariniertes Gemüse auf Ziegenfrischkäsecreme
mit gerösteten Nüssen, Kressesalat und Himbeervinaigrette

Maispoularde Supreme
mit Portweinjus, Kirschtomaten-Lauchgemüse und Kräuterfrischkäsepüree

Mango-Joghurt-Törtchen
mit Frucht-Garnitur, Himbeersoße und frischer Minze

Menüpreis pro Person € 33,50

Menü 2

Gegrillte Wassermelone mit Black Tiger Riesengarnelen (2 Stück)
mit hausgemachter Zitronenmayonnaise und Kresse Salat

„Sous Vide“ gegartes Kalbsrückensteak
mit Tomatenjus, Zuckerschoten-Radieschen-Gemüse und Butternudelnest

Hausgemachtes Pralinen Parfait
mit Butter-Scotchsoße, Fruchtgarnitur und weißem Schokoladensand

Menüpreis pro Person € 44,50

Menü 3

Rosa gebratenes Lammfilet
mit Thymianjus, mediterranem Gemüsesalat und Knoblauchcroûtons

Auf der Haut gebratener Zander
mit roter Portweinelouté, Belugalinsen und Mandelreis

Gebackener Apfel Schlupfer
mit Vanilleeis und Schokoladensoße

Menüpreis pro Person € 40,50

Menü 4

Pochierte Jakobsmuscheln
mit saisonalen Blattsalaten, Limonenvinaigrette und Ciabatta-Croûtons

Argentinisches Rinderfilet vom Grill (ca. 180 gr.)
mit Kräuterjus, frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachte Mousse au chocolate von der Zartbitterschokolade
mit Ananas-Blaubeer-Salat und weißem Schokoladen-Minze-Pesto

Menüpreis pro Person € 47,50

**Gerne stellen wir gemeinsam für ihre Veranstaltung
ein individuelles Menü zusammen.**