

Liebe Gäste,
folgend finden Sie die Menüvorschläge für Ihre Feier. Bitte wählen Sie für alle Gäste ein gemeinsames Menü. Gerne stimmen wir die Menüs mit Ihnen ab, sollten Sie Änderungen der einzelnen Speisen vornehmen wollen. Selbstverständlich können Sie aus den Vorschlägen auch ein individuelles Menü zusammenstellen und Vor-, Haupt- und Nachspeisen frei miteinander kombinieren.

Mediterrane Menüs

Menü 1

Antipasti

Kartoffel Trüffel Suppe

Rindercarpaccio

Involtini vom Kalb

gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella, Trauben-Spitzkohl, Kürbis-Ravioli

Erdbeer-Pistazien-Tiramisú

3 Gänge mit Suppe 31,- €; mit Antipasti 33,- € 4 Gänge 37,-

Menü 2

Vitello Tonnato

Möhren-Champagner Suppe

Mandelsahne

Doradenfilet

Paprika-Chorizo-Marmalade, Kartoffelspalten, hausgemachte Remoulade

Cappuccino Parfait

Rotwein Birnenspalten

3 Gänge mit Suppe 31,- €; mit Vitello Tonnato 33,- € 4 Gänge 37,- €

Asiatisch – Indische - Menüs

Menü 1

Kürbis-Crème Suppe

Ingwerpesto

Chili Chicken (mild)

Maishähnchen, geschmorte Paprika, Kartoffelnest

Ananas Jalebi

Kardamom-Eis

3 Gänge Menü 30,- €

Menü 2

Bolani (Teigtasche)

Gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen, zweierlei Dips

Süßkartoffel-Erdnuss-Suppe

Tamarindecreme

Bäckchen vom Seeteufel

Curry-Vanille-Schaum, Kartoffel-Ingwer-Pürree, Gajar Ki Sabji (Geschmorte Karotten)

Pistazien-Crêpe

Karamellisierte Mango, Erdbeer-Minz-Eis

3 Gänge mit Suppe 31,- €; mit Samosas 33,- € 4 Gänge 37,- €

Deutsch – Internationale - Menüs

Menü 1

Lachstürmchen

mit Avocadosalsa, Wasabi-Mayonnaise, Kartoffelrösti

Steinbeißerfilet

Blattspinat, Bratkartoffeln, Senfsauce

Weißes Schokoladen Ricotta Mousse

gemischte Beeren

3 Gänge Menü 33,- €

Menü 2

Gebratene Süßkartoffeln

in Ingwerbutter, Römersalat, Cashewkerne, Gorgonzola-Dressing

Weißer Tomatencreme Suppe

Basilikumpesto

Karree vom Iberico Schwein

mit Honig Nuss Kruste, gemischte Pilze,

Kartoffel-Parmesan-Bratlinge

Gratinierte Feigen

Weißes-Schokoladen-Pistazien Eis

3 Gänge mit Suppe 33,- €; mit Lachs-Röllchen 35,- € 4 Gänge 37,- €

Menü 3

Zweierlei Mousse von Kürbis und Avocado

Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette

Steinpilz-Gorgonzola Suppe

Birnenspalten

Geschmorte Rinderhüfte

mit Saisongemüse, Kartoffelgratin

Topfenschmarrn

Pflaumen-Zimt-Kompott

3 Gänge mit Suppe 31,- € ; mit zweierlei Mousse 33,- € 4 Gänge 37,- €

Vegetarische Hauptgerichte

Steinpilz Ricotta Ravioli

Trüffelschaum

Gebackener Ziegenkäse

Mango-Zuckerschoten, Kartoffel-Pastinaken Ragout

Curry-Gemüse Eintopf (auch vegan möglich)

mit Cashewkernen, Bananenraita, Basmati-Reis