

## Menüvorschläge von Juli bis September 2019

Liebe Gäste!

Gerne können Sie einzelne Gänge mit denen aus einem anderen Menüvorschlag austauschen oder ergänzen, wir bitten Sie jedoch ein einheitliches Menü für alle Gäste auszuwählen.

Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Kostformen können wir unsere Menüs gerne entsprechend anpassen.

Die Menüs gibt es ausschließlich auf Vorbestellung marktbedingte Veränderungen behalten wir uns vor!

### Menüvorschlag 1

\*\*\*

Kartoffellauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln (7,50 €)

\*\*\*

Schweinefilet mit Kräuterkruste, Jus, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten (22,50 €)

\*\*\*

Hausgemachtes Vanillemilcheis mit heißen Sauerkirschen und frischer Schlagsahne (7,50 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 37,50 € pro Person

### Menüvorschlag 2

Bunter Gartensalat mit Sauerrahmdressing,  
Schnittlauch, Radieschen und Apfelspalten (8,50 €)

\*\*\*

Gebratene Filets von Zander, Saibling und Lachs  
mit Sauce Hollandaise, Blattspinat, Möhren und Petersilienkartoffeln (26,50 €)

\*\*\*

Marillenknoedel mit hausgemachtem Vanillemilcheis (10,50 €)

\*\*\*

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 45,50 € pro Person

## Menüvorschläge von Juli bis September 2019

### Menüvorschlag 3

Asiatisch gebeizter Lachs mit Wakame, Sesam und Wasabimayonnaise (14,50 €)

\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen mit geschmorter Tomate (7,50 €)

\*\*\*

Gebratenes Steinbeißerfilet mit frischen Pfifferlingen, Pfirsich und Kartoffelpüree (29,50 €)

\*\*\*

Variation von hausgemachtem Sorbet und Milcheis (8,50 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 45,50 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 52,50 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 60,00 € pro Person

### Menüvorschlag 4

Gegrillte Wassermelone und Büffelmozzarella mit Olivenöl und Basilikum (14,50 €)

\*\*\*

Pfifferlingsrahmsuppe mit Crème Fraiche und Croutons (9,00 €)

\*\*\*

Zweierlei vom Reh - Rücken und Keule - mit Pfefferrahmsauce,  
Blumenkohl, Brokkoli und Mandelbällchen (32,00 €)

\*\*\*

Crème Brûlée mit Heidelbeeren (10,50 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 51,50 € pro Person

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 57,00 € pro Person

Als 4 Gang Menü 66,00 € pro Person

## Menüvorschläge von Juli bis September 2019

### Menüvorschlag 5

Riesengarnelen mit Koriander, Limette, Chili und grünem Spargel (16,50 €)

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet

mit frischen Pfifferlingen, grünen Bohnen und kleinen Thymian - Röstkartoffeln (35,00 €)

\*\*\*

Kleine Auswahl von Rohmilchkäsen mit Feigensenf und Vollkornbrot (12,50 €)

\*\*\*

Frischen Beeren mit Grand Marnier mariniert und hausgemachtem Sauerrahmeis (12,00 €)

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)

63,50 € pro Person

Als 4 Gang Menü

76,00 € pro Person

**Sie haben Fragen? Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, wir sind Ihnen gern bei Ihrer ganz individuellen Menüzusammenstellung behilflich.**

**Bei der Auswahl von zusätzlichen Beilagen berechnen wir, je nach Aufwand, einen kleinen Aufpreis.**