

Menüvorschläge von März bis Juni 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

Bunter Gartensalat mit weißem Balsamicodressing,
Kirschtomaten und Thymianbrotchips (8,50 €)

Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen und Spargel (8,50 €)

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

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

Als 3 Gang Menü (Suppe oder Salat, Hauptgericht, Dessert) 38,50 € pro Person

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 47,00 € pro Person

Menüvorschlag 2

Tartar vom Räucherlachs mit Sauerrahm und kleinem Kartoffelrösti (14,50 €)

Kleines Kräuterschaumsüppchen mit geschmorter Tomate (7,50 €)

Gebatene Filets von Zander und Lachsforelle
mit Sauce Hollandaise, Stangenspargel,
Blattspinat und Petersilienkartoffeln (29,50 €)

Dreierlei von hausgemachten Sorbets (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

Menüvorschläge von März bis Juni 2019

Menüvorschlag 3

Lauwarmer Stangenspargel

Schnittlauch – Ei Vinaigrette und Thymianbröseln (14,50 €)

Rinderconsommé mit Griesnockerl (9,50 €)

Gebratenes Steinbeißerfilet mit Rieslingvelouté, bunten Frühlingsgemüsen
und Kartoffelpüree (26,50 €)

Marillenknoedel mit hausgemachtem Vanillemilcheis (10,50 €)

Als 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgericht, Dessert) 46,50 € pro Person

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

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert) 61,00 € pro Person

Menüvorschlag 4

Ziegenkäse mit Honig und kleinem Frühlingsalat mit Holunderblütenvinaigrette (13,00 €)

Riesengarnelen mit Chili, Limette und Koriander und gebratenem Spargel (19,00 €)

Geschmorte Rehkeule mit Cassisjus, buntem Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln (27,50 €)

Crème Brûlée mit Rhabarberkompott (10,50 €)

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 51,00 € pro Person

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

Als 4 Gang Menü (Vorspeise, Zwischengericht, Hauptgericht, Dessert) 70,00 € pro Person

Menüvorschlag 5

Hummercocktail mit geröstetem Weißbrot (26,00 €)

Medaillons vom Kalbs- und Rinderfilet

mit Sauce Hollandaise, Stangenspargel und jungen Kartoffeln (36,00 €)

Dreierlei von Erbeeren

mit Erdbeertörtchen, marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Erdbeersorbet (12,50 €)

Als 3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) 74,50 € pro Person