

Beispielmenüs

3-Gang-Menü

Salat mit Galantine vom Geflügel und Cumberlandsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Roter-Zwiebelmarmelade
Bohngemüse und Tomaten-Polenta

Schokoladen Eiskonfekt mit Vanille espuma (Schaum) und Heidelbeere kompott

Alternativ sind auch folgende Hauptgänge passend:

Pochierter Steinbeißerfilet mit Blattspinat und orientalischer Safranreis

oder

Schweinemedallions in Cognac-Pfeffer-Rahm-Soße mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

4-Gang-Menü

Bunter Salat mit Portweifeigen

gebratenes Seehechtfilet auf schwarzen Bandnudeln mit rahmigen Zuckerschoten und Kohlrabi

rosagebratener Wildschweintrücker auf Röstitalern mit Pfifferlingen und Pfefferbirnen

geschmorter Pfirsich mit Rosenblütengelee, Vanilleeis und Crumble

Alternativ sind auch folgende Hauptgänge passend:

rosagebratener Rehrücken mit Semmelknödeln und Brokkoli

oder

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sellerie-Kartoffel-Püree und grünen Bohnen im Speckmantel

Oder

Maispoulardenbrust mit Tomaten-Lauch-Gemüse und Wildreis

4-Gang-Menü

kaltes Gurkencreme-Süppchen mit Crème fraiche und Kresse

Walldorfsalat mit geräucherter Entenbrust und Orangenfilets

Saltim Bocca vom Schwein mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Nocken von hellem und dunklem Schokomousse und Sanddorneis

Alternativ sind auch folgende Hauptgänge passend:

Roulade vom Wildschwein mit Rahmwirsing und Walnuss-Krokette
oder

Rinderfilet auf gebratenem Fenchel und Kräuterrisotto

5-Gang-Menü

Wildkräuter Salat mit gebratenen Pilzen

Kürbis süppchen
mit eigenem Öl und Kernen

Gebratenen Zander
auf Spinat und Zartweizenrisotto

Hirschsteak unter einer Korianderkruste

Portweinjus

Laugensoufflee und Spitzkohlmuss

Steinpilzparfait, halbflüssiges Schokoküchlein und Crème Brulée

Vegetarisches 4-Gang-Menü

Gezupfter Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Gebratenem Räucher-Tofu

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumnocken

Gebratene Zucchini, Aubergine und Fenchel
auf Ziegenkäse-Kresse-Risotto und getrocknete Kirschtomaten

Mandarinen-Crème-Brulée