

Beispielmenüs

3-Gang-Menü

Salat mit Galantine vom Geflügel und Cumberlandsauce

Rosagebratenes Roastbeef mit Roter-Zwiebel-Marmelade
Bohngemüse und Tomaten-Polenta

Schokoladen-Eiskonfekt mit Vanilleespuma (Schaum) und Heidelbeerkompott

Alternativ sind auch folgende Hauptgänge passend:

Pochiertes Steinbeißerfilet mit Blattspinat und orientalischem 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

Rosagebratenes 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

Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust und Orangenfilets

Saltim Bocca vom Schwein mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Nocken von hellem und dunklem Schokomousse und Pampelmusensorbet

Alternativ sind auch folgende Hauptgänge passend:

*Roulade vom Wildschwein mit Rahmwirsing und Walnuss-Kroketten
oder*

Rinderfilet auf gebratenem Fenchel und Kräuterrisotto

5-Gang-Menü

Wildkräutersalat mit gebratenen Pilzen

Kürbissüppchen
mit eigenem Öl und Kernen

Gebratenen Zander
auf Spinat und Zartweizenrisotto

Hirschsteak unter einer Korianderkruste
in Portweinjus
mit Laugensoufflee und Spitzkohlmus

Steinpilzparfait, halbflüssiges Schokoküchlein und Crème Brûlée

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-Brûlée