

Menüvorschläge
(OKT/NOV/DEZ 2021)

**Zum Empfang wird Ihnen zu jedem Menü ein
Amuse-Gueule gereicht.**

Nr.01/4/21

*Thunfisch Tatar auf Thai Salat
und Soja Wasabi Sauce*

*Steinbeißer Filets auf Rotebeete Risotto
und Wok-Gemüse und Meerrettich*

oder

*Rosa gebratene Hirschkalb Medaillons
auf Speck Rosen Kohl und Walnuß Spätzle*

Dreierlei Dessert Variation

Pro Person 44,50€

Nr.02/4/21

Antipasti Variation Momento di

Steinpilze Creme Suppe mit Thymian Croutons

*Kross gebratenes Zander Filet
Rahmwirsing und Butter Kartoffeln*

oder

*Rosa gebratenes Kalbsfilet in der Kräuter Kruste
mit Spinat und Rosmarinkartoffeln und Rotweinjus*

*Creme Brûlée auf Apfelkompott
und Cantuccini*

Pro Person 49,90€

*Bitte beachten Sie, dass nur eines der o.g Menüs oder ein von Ihnen persönlich
zusammengestelltes Menü serviert werden kann, gerne nehmen
wir Ihre persönlichen Wünsche entgegen.
Alle Preise in inkl. 19% Mwst und Bedienung*