

Menüvorschläge  
(Business Menü 01.2024)

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

*Nr.B.01.01.2024*

*Vitello Tonnato mit Salat*

\*\*\*

*Loup de mer Filets auf Safran- Risotto  
und Wok-Gemüse und Pesto*

oder

*Kalbsmedaillons in Dijon –Senf Sauce  
auf Blatt Spinat und Rosmarin-Kartoffeln*

\*\*\*

*Dreierlei Dessert Variation*

*Pro Person 46,50€*

*Nr.B.02.01.2024*

*Il Piccolo Antipasti Variation*

\*\*\*

*Parmesan Creme Suppe mit Croutons*

\*\*\*

*Zander Filets auf Rahmsauerkraut  
und Butter Kartoffeln*

oder

*Perlhuhn Brust auf Ratatouille  
mit Maronen -Kartoffelstampf und Rotweinjus*

\*\*\*

*Crème brûlée auf Apfelkompott  
und Parfait*

*Pro Person 49,50€*

*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*