

(Business Menü 1V 2024)  
Zum Empfang wird Ihnen zu jedem Menü ein  
Amuse-Gueule gereicht.  
*Kleiner Gruß aus der Küche*  
*small greeting from the Kitchen*

*NrB-1V/23*

*Ziegenkäse mit Honig gratiniert  
auf mediterranem Tomaten Salat*

\*\*\*

*Penne al' Arrabiata mit Burrata  
oder*

*Doraden Filets auf Rote bete Risotto  
mit Wok Gemüse und Pesto*

oder

*Parma Schweinefilets in Dijon Senf Sauce  
auf Blatt Spinat und Rosmarin-Kartoffeln*

\*\*\*

*Dreierlei Dessert Variation*

*Pro Person 47,50€*

*NrB-IV/23*

*Il Piccolo Antipasti Variation*

\*\*\*

*Tagliatelle mit Wok Gemüse in Pikanter Kokosmilch Sauce  
oder*

*Kross gebratene Zanderfilet Filet  
Auf Rahmwirsing und Butter Kartoffeln*

oder

*Perlhuhn Brust auf Sautiertem Pilzen  
und Thymian Kartoffeln und Rotwein Jus*

\*\*\*

*Crème brûlée auf Apfelkompott  
und Baileys -Parfait*

*Pro Person 49,00€*

*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*