

Menüvorschläge

Menü 1

Tomatencremesuppe	30,00 €
Schweinelende- Tranche auf Pilzrahmsauce mit Bandnudeln	
Crème brûlée	

Menü 2

Legierte Gemüsesuppe	32,00 €
Gefülltes Perlhuhnbrustfilet auf Naturjus, mit Kroketten und Gemüsebouquet	
Bayerische Creme	

Menü 3

Pilzrahmsuppe	34,00 €
Kombination von Schweinelende und Roastbeef auf Pfefferrahmsauce mit Pommes Williams und Gemüsebouquet	
Mousse au Chocolat	

Menü 4

Salatbouquet mit Streifen von Räucherlachs und Weißbrotroutons	42,00 €
Kraftbrühe mit Grieß- Gnocchi	
Entenbrust á l'Orange mit Broccoliröschen und Mandelbällchen	
Crème Caramel	



Menü 5

Carpaccio vom Rinderfilet 45,00 €

Klare Tomatensuppe

Seeteufel-, Seezungen-, Lachsfilet natur gebraten
mit Olivenöl aromatisiert, Kartoffeln und Spinat

Warmer Schokoküchlein
mit Himbeerparfait und Vanilleschaum

Menü 6

Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen 47,00 €
an Salat und Kräuter- Creme- Fraiche

Consommé vom Rind mit Markklößchen

Sorbet

Kalbsrückensteak auf Waldpilzen à la Creme
mit Broccoli und Pommes Risolées

Birnenstrudel auf Vanille- Zimtschaum und Walnusseis

Menü 7

Salatbouquet mit Jacobsmuscheln und Scampi 48,00 €

Consommé vom Rind mit Markklößchen

Sorbet

Hirschrückenscheiben in Madeirasauce
mit Mandelbällchen und Broccoliröschen

Dessertkomposition

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung