



Menüvorschlag Nr. 1

Klare Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
mit Mandelbroccoli und Kartoffelkroketten

Braunes Schokoladenmousse
mit Vanillesauce und bunter Früchtégarnitur

€ 48,50 pro Person



Menüvorschlag Nr. 2

Bunte Blattsalate
mit Kräutercroutons und gerösteten Sonnenblumenkernen

Knusprige Maispouardenbrust
auf bunten Nudeln mit Rahmspinat und Kräutersahnesauce

Mohnmousse auf Rumtopffrüchten
bunter Fruchtegarnitur

€ 52,00 pro Person



Menüvorschlag Nr. 3

Italienischer Vorspeisenteller
(Tomaten-Mozzarella, Parmaschinken mit Melone, Vitello tonnato)

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum

Geschmorter Burgunderbraten
mit Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis auf heißen Waldbeeren
mit Schlagsahne

€ 55,50 pro Person



Menüvorschlag Nr. 4

Bunte Blattsalate mit geräucherten Lachsstreifen
und Knoblauchcroutons

Souffliertes Zanderfilet in Safranschaum

Argentinisches Rinderfilet auf Gorgonzolasauce
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Schokoladen Parfait auf Orangensalat und Pistazienschaum

Kleine Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

€ 80,50 pro Person