



Unsere Sommermenüs 2024

(Juni bis August)

Sommermenü 1

Hausgebeizter Wildlachs mit süß-sauer eingelegten Gurken,
Rote Beete Vinaigretten und sommerlicher Salat

Gazpacho Andaluz

Rosa gebratener Kalbsrücken, sahnige Pfifferlinge,
Marktgemüse und Spätzle

Holunderblütenparfait & Himbeersorbet
mit frischen Beeren

76 €

3-Gang ohne Suppe 68 € / 3-Gang ohne Vorspeise 57 €

Sommermenü 2

Rindertatar asiatischer Art, Ingwer Soja Vinaigrette, marinierte Avocado

Kalte Gurkensuppe mit Dill und Creme fraîche

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Honig glasiert, Orangenjus,
sommerliches Gemüse und Kartoffel Krapfen

Pistazienmousse-Törtchen & Mangosorbet mit frischen Beeren **76 €**

3-Gang ohne Suppe 68 € / 3-Gang ohne Vorspeise 57 €

Sommermenü 3

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße, Kapern, Salbei und schwarzer Pfeffer

Kaltes Melonensüppchen mit Portwein
und kross gebratenen Parmaschinkenstreifen

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit Ratatouille & cremiger Polenta

Kokos-Schokoladenmousse & Mangosorbet
mit frischen Früchten

82 €

3-Gang ohne Suppe 72 € / 3-Gang ohne Vorspeise 63 €

Sommermenü 4

Tatar vom Thunfisch auf Wasabimousse, süß-sauer eingelegten Gurken und Ingwer-Knoblauch Vinaigrette

Schaumiges Fischsüppchen mit Edelfischen und Gemüsestreifen

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rieslingsauce, mediterranes Gemüse und Rissolé-Kartoffeln

Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet und frischen Beeren **88 €**

3-Gang ohne Suppe 74 € / 3-Gang ohne Vorspeise 66 €

Sommermenü 5 (fleischlos)

Wildkräutersalat mit Avocado, Tomate, Oliven und Büffel Mozzarella

Klare Petersilienwurzelsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Parmesan-Gnocchi in Salbeibutter gebraten, confierte Tomaten

Joghurt-Himbeertörtchen & Cassis-Sorbet mit Ananasragout **66 €**

3-Gang ohne Suppe 59 € / 3-Gang ohne Vorspeise 49 €

Auswahlmenü 6

*Dieses Auswahlmenü bieten wir für Gruppen bis maximal 30 Personen an.
Die Anzahl der benötigten Hauptgänge teilen Sie uns bis spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung mit. Beim Hauptgang werden nur Beilagen nachgereicht.*

Hausgebeizter Wildlachs mit süß-sauer eingelegten Gurken,
Rote Beete Vinaigretten und sommerlicher Salat

Klare Petersilienwurzelsuppe mit Grießklößchen und Gemüse

Hauptgang zur Wahl

Rosa gebratener Kalbsrücken, sahnige Pfifferlinge,
Marktgemüse und Spätzle

oder

Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rieslingsauce,
mediterranes Gemüse und Rissolé-Kartoffeln

oder

Parmesan Gnocchi in Salbeibutter gebraten, Gemüse und confierte Tomaten

Holunderblütenparfait & Himbeersorbet
mit frischen Beeren

4-Gang 76 € (mit vegetarischem Hauptgang – 5 €)

3-Gang ohne Suppe 69 € / 3-Gang ohne Vorspeise 57 €