



## 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 €**