



4 Gänge - Menüvorschläge

Preise gelten nur bei einheitlicher Auswahl eines Menüs!

Menü I:

*Rose vom norwegischen Räucherlachs
an Kräuterrahm & Kartoffelrösti*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen

Pangasiusfiletröllchen an sautiertem Thaigemüse & Basmatireis

oder Wahlweise:

*Schweinslendchen im Ganzen gebraten
an Thymianjus, Steinpilzchampignons und Mandelbällchen*

Dessertteller „Mousse au Chocolat“

*26,90 € pro Person
24,50 € pro Person ab 20 Personen*

Menü II:

Marinierter Mozzarella, Kirschtomaten & Pestosauce

Feines Kresseschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen

*Gebratene Seeteufelmedaillons
an Zucchini-Paprika-Gemüse & Steinpilzrisotto*

oder Wahlweise:

Feiner Kalbsbraten mit erlesenem Gemüse und Mandelbällchen

Panna Cotta mit Orangen-Pistazien-Salat

28,90 € pro Person

26,50 € pro Person ab 20 Personen

Menü III:

Tomatencremesuppe mit Balsamico und Pestokrusteln

Gebratenes Seeteufelmedaillon an Rauke und Senf-Dill-Sauce

*Tranche vom Fjordlachs
auf Kresseschaum, feines Marktgemüse & Tagliatelle*

oder Wahlweise:

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust in Orangensauce,
mit Möhrenflan, Bohnenbündchen und Röstitaler*

Joghurtcreme mit frischem Obst

32,90 € pro Person

29,90 € pro Person ab 20 Personen