

Unsere Menüvorschläge

Menü 1

Garnelen mit Knoblauch & Ingwer gebraten
an kleinem Salat und Mango-Meersalz-Sirup

*

Süßkartoffel-Kokos-Süppchen

*

Zartes Rotzungen-Röllchen im Safran-Fenchel-Fond
mit gebackener Rauke

*

Kalbsmedaillon mit Kräuter-Seitlingen
an weißer Portweinsauce,
Gemüse-Bündchen und Kartoffel-Strudel

*

Limonen-Sorbet & Schoko-Vodka-Espuma

3 Gang – EUR 29,00 / 4 Gang – EUR 33,00 / 5 Gang – EUR 37,00

Menü 2

Warme Bergkäse-Nocken mit Salbei-Butter
an Südtiroler Schinken

*

Schaumsüppchen von grünen Erbsen
mit Blätterteigstange

*

Filet vom Dorsch mit Amalfi-Zitronen
an Pernod-Schaum und Wildreis

*

Lammrücken aus Neuseeland mit roter Zwiebel-Konfitüre
an Bergpfeffer-Knoblauch-Jus,
Rosmarin-Bohnen und Kartoffel-Plätzchen

*

Espresso-Parfait an Whiskey-Sabayone
und Früchte-Mosaik

3 Gang – EUR 28,00 / 4 Gang – EUR 32,00 / 5 Gang – EUR 36,00

Unsere Menüvorschläge

Menü 3

„Variation vom Ziegenkäse“
mit Aprikosen-Confit, mit Roastbeef-Scheiben und mit Shrimps
an Tomaten-Rosmarin-Sugo

*

Mais-Süppchen mit Speck-Croutons

*

Zartes Lachsforellenfilet auf Kerbel-Risotto
an Zitronen-Ingwer-Sirup

*

Maispouardenbrust mit Salbei und Thymian
an Sauvignon blanc-Sauce,
mediterranes Gemüse und Pesto-Gnocchi

*

Geeistes Prosecco-Süppchen
mit frischen Beeren und Cassis-Sorbet

3 Gang – EUR 27,50 / 4 Gang – EUR 31,50 / 5 Gang – EUR 35,50

Menü 4

Carpaccio vom Straußenfilet an Avocado-Mousse
und Bananen-Chutney

*

Petersilien-Schaumsüppchen

*

Steinbeißerfilet mit Gemüsestroh
auf scharfer Passionsfrucht-Gazpacho

*

Neuseeländisches Hirsch-Medaillons
mit Chili-Früchten glasiert,
an Rotwein-Granatapfelsauce,
grüne Bohnen und Schupfnudeln

*

Limetten-Sauerrahm-Nocken
an Himbeersauce und frischen Früchten

3 Gang – EUR 29,00 / 4 Gang – EUR 32,00 / 5 Gang – EUR 36,00

Unsere Menüvorschläge

Menü 5

Geräucherte Entenbrust an Avocado-Birnensalat

*

Cappuccino vom Kohlrabi-Schaumsüppchen
mit Estragon

*

Frische Champignons in Schnittlauch-Crème Fraiche
serviert im Kräuter-Crêpes

*

Hähnchenbrust „Caprese“
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
an Thymiansauce und Penne

*

Hausgemachtes Tiramisû mit Vino Santos

3 Gang – EUR 24,00 / 4 Gang – EUR 28,00 / 5 Gang – EUR 32,00

Menü 6

In Wacholder geräuchertes Forellenfilet mit eigenem Kaviar
an Buchweizen-Blinis,

*

Klassische Rinderkraftbrühe
mit Klößchen, Eierstich-Royal und Gemüsestreifen

*

Mit Rum flambierter Krustenbraten
an Schwarzbiersauce,
Ananas-Kraut und Kartoffel-Gratin

*

Eisvariation
mit heißen Schattenmorellen und Schokoladen-Whiskeysauce

3 Gang – EUR 25,00 / 4 Gang – EUR 29,00 / 5 Gang – EUR 33,00

Unsere Menüvorschläge

Menü 7

Kräuter-Wraps mit Heilbutt, grünem Spargel und Sahne-Meerrettich gefüllt
an Salat und Dijon-Senf-Sauce

*

Mailänder Minestrone

*

Ruccola-Risotto
mit gebackenen Tomaten und gerösteten Nüssen

*

„Piccata Milanese“
Putenbrust in der Parmesan-Ei-Hülle gebacken
an Salbeisauce, Toskana-Gemüse und Linguini

*

Panna Cotta mit Himbeersauce

3 Gang – EUR 23,00 / 4 Gang – EUR 27,00 / 5 Gang – EUR 31,00

Menü 8

Marinierte Geflügel-Sate an Gemüse-CousCous
und Honig-Joghurt-Sauce

*

Gekühltes Gurken-Süppchen mit Rinder-Carpaccio

*

Schweinerückensteak mit Pfeffer-Ananas
an Curry-Ingwersauce,
Wok-Gemüse und Reis-Kroketten

*

Kokos-Pudding mit Früchten und Sake

3 Gang – EUR 25,00 / 4 Gang – EUR 29,00 / 5 Gang – EUR 33,00