

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

*

Limonen-Sorbet mit Minze-Schaum
und Schokoladen-Pencil

3 Gang – EUR 29,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 34,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 38,00

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Menü 2

Südtiroler Schinken an Campari-Gelee und Orangenfilets

*

Schaumsüppchen von grünen Erbsen
mit Blätterteigstange

*

Filet vom Dorsch
an Pernod-Schaum und schwarzen Gnocchis mit Meersalz

*

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 29,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 34,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 38,00

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Unsere Menüvorschläge

Menü 3

„Variation vom Ziegenkäse“
mit Aprikosen-Confit, mit Roastbeef-Scheiben und Shrimps

*

Mailänder Minestrone

*

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

*

Maispoulardenbrust mit Salbei und Thymian
an Sauvignon Blanc-Sauce,
mediterranes Gemüse und Ravioli mit Buffet-Parmesan

*

Geeistes Prosecco-Süppchen
mit frischen Beeren und Cassis-Sorbet

3 Gang – EUR 29,50

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 34,50

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 38,50

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Menü 4

Carpaccio vom Straußenfilet an Avocado-Mousse
und hausgemachtes Chutney

*

Petersilien-Schaumsüppchen

*

Steinbeißerfilet mit Gemüsestroh
auf scharfer Passionsfrucht-Gazpacho

*

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

*

Limetten-Sauerrahm-Nocken
an Himbeersauce und frischen Früchten

3 Gang – EUR 30,50

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 35,50

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 39,50

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

Unsere Menüvorschläge

Menü 5

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

*

Klassische Rinderkraftbrühe
mit kleinen Fleisch-Klößchen, Eierstich-Royal und Gemüsestreifen

*

Blätterteig-Pastete
gefüllt mit Waldpilz-Ragout und gerösteten Nüssen

*

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

*

Dreierlei Eis
mit heißen Schattenmorellen und Schokoladen-Whiskeysauce

3 Gang – EUR 28,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 33,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 37,00

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)

Menü 6

Linsen-Süßkartoffel-Salat an Carpaccio vom Rinderfilet

*

Gazpacho Andaluz, gekühltes Gemüsesüppchen

*

Ravioli mit Ricotta & Artischocken
mit Rosmarin & grünem Pfeffer

*

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

*

Panna Cotta mit Himbeersauce

3 Gang – EUR 28,00

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang – EUR 33,00

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang – EUR 37,00

(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)