

Menüvorschläge September / Oktober 2010

Menü I

*Tomatenconsommé mit Kräuterklößchen
Maispoulardenbrust im Haselnusscrêpe auf Wurzelgemüse
Beerenmichel mit Vanilleeis*

29,00 €

Menü II

*Salat vom Markt mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kürbiskernen
Geschmorter Rinderschäufelbraten auf Wirsing und Serviettenknödel
Weißes Kaffeemousse mit Cassissorbet*

31,50 €

Menü III

*Flusskrebse in Rieslinggelée mit Gurkensalat und Dillschmand
Kartoffel-Lauchsuppe mit knusprigen Speck
Barbarie Entenbrust mit Honigkarotten und Polenta Krapfen
Lauwarmes Mohnküchlein mit Sauerrahmeis*

42,50 €

Menü IV

*Entenleberpralinen mit karamellisiertem Apfel
Kabeljau auf der Haut gebraten auf Petersilien - Perlgrauen
Rosa gebratene Hirschkalbskeule mit Selleriepurée und Spitzkohl
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian
Schokoladentarte mit Grand Marniereis*

52,00 €

*Änderungen durch Verwendung saisonaler Produkte sind möglich.
Gesonderte Menüs erstellen wir gern ab 10 Personen.*