

Menüvorschläge September / Oktober 2010  
*Menue Card September / October 2010*

Menü I

*Tomatenconsommé mit Kräuterklößchen  
Consommé à la tomate sur quenelles aux herbes  
Consommé of tomato with herbs dumpling*

*Maispouardenbrust im Haselnusscrêpe auf Wurzelgemüse  
Suprême de poularde en crêpes aux noisettes sur légumes  
Poulard breast in hazelnut crêpes with vegetables*

*Beerenmichel mit Vanilleeis  
Muffin aux fruits rouge sur glace à la vanille  
Red fruit muffin with vanilla ice-cream*

29,00 €

Menü II

*Salat vom Markt mit eingelegtem Gemüse und gerösteten Kürbiskernen  
Salade panachée sur Légumes mariné, Graines de courge  
Mixed salad with marinated vegetables and pumpkin seed*

*Geschmorter Rinderschaukelbraten auf Wirsing und Serviettenknödel  
Epaule de boeuf braisé, chou frisé sur quenelles de pain  
Braised shoulder of beef with Savoy and bread dumpling*

*Weißes Kaffeemousse mit Cassissorbet  
Mousse au café blanc sur sorbet au cassis  
White coffee mousse with blackcurrant sorbet*

31,50 €

Menü III

*Flusskrebse in Rieslinggelée mit Gurkensalat und Dillschmand  
Ecrevisses en gelée au vin blanc sur salade de concombres  
Jellied crayfish with cucumber salad*

*Kartoffel-Lauchsuppe mit knusprigen Speck  
Potage parmentier et de poireaux sur lard  
Potato leek soup with bacon*

*Barbarie Entenbrust mit Honigkarotten und Polenta Krapfen  
Suprême de Canard avec carottes au miel et beignets de polenta  
Duck breast with honey carrots and polenta beignets*

*Lauwarmes Mohnküchlein mit Sauerrahmeis  
Gâteau au pavot tiède sur glace au crème fraîche aigre  
Poppy seed cake with sour cream ice-cream*

42,50 €

Menü IV

*Entenleberpralinen mit karamellisiertem Apfel  
Praline au canard de foie sur pommes caramélisé  
Praline of duck liver with caramelized apple*

*Kabeljau auf der Haut gebraten auf Petersilien-Perlgrauen  
Cabillaud rôti sur d'orge au persil  
Roast cod with parsley barley*

*Rosa gebratene Hirschkalbskeule mit Selleriepurée und Spitzkohl  
Cuissot de cerf sur purée de céleri et chou  
Leg of venison with cabbage and celery purée*

*Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian  
Fromage de chèvre blanc gratiné sur miel et thym  
Gratinated goat cheese with honey and thyme*

*Schokoladentarte mit Grand Marniereis  
Tarte au chocolat sur glace à la Grand Marnier  
Chocolate tart with Grand Marnier ice-cream*

52,00 €

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