

Menüvorschläge für Veranstaltungen

Menü A

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,
braisierte Karotten und hausgemachten Spätzle

Panna Cotta mit Himbeermark

33,-€

Menü B

Winterliche Blattsalate in Balsamicodressing
mit gerösteten Pinienkernen und Ministrauchtomaten

Kalbsrückensteak mit gegrilltem Gemüse,
Polenta und Salbeijus

„Crema Catalana légère“
mit eingelegten Zwetschgen und Macadamia-Vanilleeis

36,-€

Menü C

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

Knuspriger Spanferkelrücken
auf Kürbisgemüse
mit Malzbier-Kümmeljus
und gebratenem Semmelkloß

Crème Brûlée
mit Blutorangensorbet

39,-€

Menü D

Feldsalat mit Speck und Croûtons

Frische Hafermastgans mit Blaukraut,
Schmorapfel und Kartoffelklößen

Lebkucheneisparfait mit Rumfrüchten

42,-€

Menü E

Carpaccio vom friesischem Rinderfilet
mit Rucola und Parmesan

Tranchen vom Rehrücken mit Wacholderrahmsauce,
Wirsing und hausgemachten Spätzle

Soufflé von Valrhonasschokolade
mit Birnen-Ingwerconfit und Orangensorbet

49,-€

Menü F

„Caesar` Salad“ mit gehobeltem Parmesan,
Knoblauchcroûtons und gegrilltem Gambas

Gratin von Jakobsmuscheln und Orangen

Rosa gebratener Hirschrücken mit Cranberryjus,
glaciertem Rosenkohl und Mohnschupfnudeln

Gefüllte Datteln mit Honigeis und Zimtsabayon

53,-€

Menü G

Variation vom „Yellow Fin Thuna“
mit rosa Ingwer, Wasabi und Sakurakresse

Essenz von der Strauchtomate
mit gegrilltem Gamba

Tranche vom Kalbsfilet
mit gebratenen Kräutersaitlingen,
Kaiserschoten und Thymianrisotto

Trio von Crème Brûlée
mit Himbeersorbet

56,- €

Menü H

Terrine von der Gänsestopfleber
mit Portweifeigen und Brioche

Filet vom Atlantiksteinbutt
auf einem Gemüsesauté
mit Venusmuscheln

„Châteaubriand“ vom Weideochsen
mit geschmorten Schalotten,
grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Trio von Sorbets auf frischen Früchten

63,-€

! Hafermastgans ab dem Martinstag !