

# Menü-Empfehlungen

## Menü 1

Rose von hausgebeiztem Lachs und geräuchertem Heilbutt  
an Limettenschmand und Rösti

\* \* \* \*

Morchelessenz mit Geflügelklößchen

\* \* \* \*

Rinderfiletbraten an Burgunderrahmsauce  
mit im Teigkorbchen gratiniertem Spinat und Duchessekartoffeln

\* \* \* \*

Marmorierte Eispastete mit frischen Früchten und buntem Saucenspiegel

Preis pro Person : 43,30 €

37,30 € (ohne Suppe)

34,60 € (ohne Vorspeise)

## Menü 2

Melonenfächer an Eifler Landschinken und kleinem Salatbouquet

\* \* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

\* \* \* \*

Schweinelendchen an Pfefferrahmsauce  
dazu Fingermöhrrchen und Duchessekartoffeln

\* \* \* \*

Dreierlei Mousse im Gläschen serviert

Preis pro Person : 35,30 €

30,30 € (ohne Suppe)

27,10 € (ohne Vorspeise)

### **Menü 3**

Carpaccio vom Rinderfilet an Radicchio und Friseesalat  
mit Sherry-Tomatendressing mariniert

\* \* \* \*

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croûtons

\* \* \* \*

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenschaum  
dazu Vichykarotten und grüne Bandnudeln

\* \* \* \*

Geeiste Rosmarinmousse mit Süßkirschragout und Crème Brûlée

Preis pro Person : 40,40 €

34,90 € (ohne Suppe)

27,60 € (ohne Vorspeise)

### **Menü 4**

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

\* \* \* \*

Wildschweinrücken im Mangoldmantel auf Steinpilzsockel  
dazu Nußherzoginkartoffeln

\* \* \* \*

Hausgemachte Krokanteistorte an Karamellsauce

Preis pro Person : 28,30 €

## **Menü 5**

Gourmetfischsteller mit geräucherten Forellenfilet,  
weißem Heilbutt und hausgebeiztem Lachs an Sahnemeerrettich

\* \* \* \*

Lammrückenfilet an Thymiansauce  
mit Bohnenbouquet und Kroketten

\* \* \* \*

Joghurtbömbchen gefüllt mit Erdbeermark an Waldbeerengrütze

Preis pro Person : 30,50 €

## **Menü 6**

Gebratene Garnelen an Mango-Chillichutney  
an Salatbouquet

\* \* \* \*

Entenbrust rosa gebraten an Orangenthymiansauce  
dazu Dauphinekartoffeln und Zuckerschoten

\* \* \* \*

Kleine Apfeltarte an Schoko-Ingwersauce und Nußeis

Preis pro Person : 32,20 €

## Kalte Vorspeisen

1. Rose von hausgebeiztem Lachs und geräuchertem Heilbutt an Limettenschmand und Rösti € 8,70
2. Mit Shrimps-Cocktail gefüllte Baby-Ananas serviert mit Kokosnußschaum € 10,90
3. Gourmetfischsteller mit geräucherten Forellenfilet, weißem Heilbutt und hausgebeiztem Lachs an Sahnemeerrettich € 9,10
4. Melonenfächer an Eifler Landschinken und kleinem Salatbouquet € 8,20
5. Carpaccio vom Rinderfilet an Radicchio und Friseesalat mit Sherry-Tomatendressing mariniert € 12,80

## Suppen

1. Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen: Flädle, Maultaschen, Eierstich, Gemüsejulienne, Markklößchen € 5,00
2. Passierte Kartoffelsuppe mit Kresse oder Lachsstreifen € 5,80
3. Spinatcremesuppe mit Lachsstreifen € 5,80
4. Tomatencremesuppe mit Gin und Croûtons oder mit Sahnehäubchen € 5,50
5. Petersilienwurzelcreme mit Karottenchips (von Dezember bis März) € 5,50
6. Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit Croûtons (von September bis Februar) € 5,50
7. Morchelessenz mit Geflügelklößchen € 6,00

## Warme Vorspeisen

1. Spießchen von der geräucherten Garnele an Safransauce dazu Kräuterrisotto € 12,10
2. Zwei rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust an Orangenconfit und Salatbouquet € 9,10
3. Sautierte Jacobsmuschel auf einer kleinen Lasagne von Spinat und Lachs mit Pernodschaum € 14,30
4. Wildragout im Blätterteigkorbchen € 9,80

## Verschiedene Frucht-Sorbets

- Zitrone, Limette, Cassis, Holunder, Blutorange  
mit Riesling-Sekt oder Vodka aufgefüllt € 5,80

## Hauptgerichte

1. Gebratene Schweinemedallions an Trauben-Sherrysauce  
dazu Mandelbrokkoli und Duchessekartoffeln € 16,80
2. Gebratenes Rumpsteak an Pfefferrahmsauce  
Fingermöhrchen und Thymiankartoffeln € 20,70
3. Gebratene Poulardenbrust an Champignonrahmsauce  
Buttererbsen und Sahnepüree € 16,30
4. Geschnetzeltes von der Putenbrust an Curryrahmsauce  
mit Pfirsichspalten, Mandelreis und Salat € 14,50
5. Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenschaum  
dazu Vichykarotten und grünen Bandnudeln € 17,20

## Desserts

1. Joghurtbömbchen gefüllt mit Erdbeermark an Waldbeerengrütze € 5,90
2. Eispastete mit frischen Früchten und buntem Saucenspiegel € 6,20
3. Cappuccinomousse im Gläschen serviert € 5,30
4. Geeiste Rosmarinmousse mit Süßkirschragout und Salbei Crème Brûlée € 5,90
5. Kleine Apfeltarte an Schoko-Ingwersauce und Nußeis € 5,90
6. Hausgemachte Eisbombe "Krokant" an Karamellsauce (ab 15 Personen) € 5,00
7. Hausgemachte Eisbombe "Fürst Pückler"  
an Vanille- oder Schokosauce (ab 15 Personen) € 5,00