

Menü - Vorschläge

Menü 1

Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich

Ruccolasalat mit gebratenen Champignons und Tomatenfilets

Geschmorter Kalbs- und Rinderbraten in Rahm- und Burgundersauce mit Gemüse der Saison, dazu hausgemachte Spätzle

Hausgemachtes Vanilleparfait mit heißer Schokoladensauce

Menü 2

Feldsalat mit gebratenem Parmaschinken und Sojakeimlingen

an einer Balsamikoessenz

Rosa gebratene Streifen von der Entenbrust an einer Orangen-Mango-Jus, glacierte Frühlingszwiebeln, Sellerie-Julienne und Vichy- Karotten, dazu Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Vanilleeis mit frischen Erdbeeren,

Sahne und gestoßenem schwarzen Pfeffer

Menü - Vorschläge

Menü 3

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, dazu Butter und Baguette

Frisches Lauchcrèmesüppchen mit Knoblauchbrot

Kalbsrückensteak "Försterin" an einer Pfifferlingrahmsauce mit gebratener Ananas, dazu hausgemachte Kartoffelkroketten

Variationen von dunkler und heller Mouse au chocolat mit gebratenen Mandeln

Menü 4

Orangencrèmesüppchen mit Stangenbrot

gedünstetes Lachssteak mit Sc. Hollandaise gratiniert, dazu Safranreis

Tranchen vom Kalbsfilet mit frischen Steinpilzen, zarten Bohnen im Speckmantel, dazu

Kartoffelgratin

Weinschaum mit frischen Erdbeeren

Menü - Vorschläge

Menü 5

Kremsüppchen vom grünen Curry

Scampi in frischen Kräutern gebraten, dazu Stangenbrot

Feldsalat mit gedünstetem Speck und Crôutons

Geschmorte Rehrücken an einer Wacholderrahmsauce, gebackene Preiselbeerananas, dazu hausgemachte Spätzle

Bayrischcreme mit frischem Himbeermark

Menü 6

Hausgebeizter Lachs in Dillsenf, dazu Stangenbrot

Doppelte Kraftbrühe mit hausgemachten Markklöschen

Rosa gebratene Entenbruststreifen an einer Salatvariation

Zitronensorbet

Kalbsrücken in der Senfkruste mit Sauce "Robert", Gemüse der Saison, dazu Macairekartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Maraschinolikör

Menü - Vorschläge

Menü 7

Haugemachter Lauchkuchen

Milder Seranoschinken auf Honigmelone

Räucherlachs an Dillsensauce

Geräucherte Putenbrust mit poschierten Gemüsejulienne

Wildpastete an süß - scharfem Mango Chutney

Krevettencocktail mit frischen Champignons und Orangenfilets

Scampi mit frischen Kräutern der Provence, einem Hauch von Bärlauch und Tomaten Concasée

Seezungenröllchen an Hummerbutter mit Sauce Hollandaise

Risotto vom Safranreis mit gedünsteten Shrimps

Sorbet von Passionsfrüchten mit einem Spritzer Prosecco

Tranchen vom Kalbsfilet im Blattspinat - Blätterteig - Mantel an Pfifferlingrahm, dazu Macaire - Kartoffel und Feldsalat an Himbeerjoghurtdressing

Parfait vom Waldhonig im Krokantmantel mit exotischen Früchten, fein garniert mit FruchtSirup und frischer Pfefferminze

Menü - Vorschläge

Menü 8

Marinierte Röllchen vom Bündnerfleisch mit Melone und Stangenbrot

Kraftbrühe mit Orangenklöschen

Riesengarnelen in Knoblauchbutter mit frischen Kräutern

Pfirsichsorbet

Rinderfilet mit Blattspinat im Teigmantel, dazu frische Steinpilze und glacierte Karotten,

Dauphin-Kartoffeln

Salat von Mango und Papaya auf hausgemachtem Zitronenparfait

Menü - Vorschläge

Menü 9

Kir Royale

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

gedünstetes Filet von einer Atlantikseezunge in Hummerbutter mit Safranreis

Sorbet von Passionsfrüchten

Filetsteak "Bordelaise" mit feinen Vichykarotten und gedünsteter Zucchini, Sauce Béarnaise,
dazu Kartoffelgratin

Tannenhonig-Parfait im Krokantmantel mit aufgeschlagenem Zimtschaum

Menü - Vorschläge

Menü 10

Kir Royale

Baguette mit frischer Kräuterbutter

Salat von frischer Kresse
an einem Himbeerdressing

Schaumsüppchen von Orangen
und jungen Karotten mit Ingwer

gebratene Scampi in Knoblauchschaum
mit gedünsteten Tomatenfilets
und Brotcrôutons

knusprig gebratene Wachtel an einer
Orangenjus mit Gemüsejulienne und
Preiselbeersahne, dazu Rosmarinkartoffeln

Menü - Vorschläge

Menü 11

Carpaccio, fein mariniert auf Rucola mit frisch geriebenem Parmesan

Cocktail von grünem und weißem Spargel in Sauce Vinaigrette, Baguette (Saison)

Hummercocktail mit Grapefruit

Frisches Kräutercrèmesüppchen mit Gemüse-Julienne

Feldsalat mit French Dressing

Sorbet von Waldfrüchten

Gefüllte Kalbslendchen Pruneaux d'Armagnac

Vichy-Karotten und Erbsschoten,

Macairekartoffeln

Mangoparfait an Erdbeermus

Käseauswahl mit Stangenbrot und Butter

Espresso

Menü - Vorschläge

Menü 12

Beluga Malossal Kaviar

Schnepfenkraftbrühe

Hummer und Austern in Champagner, dazu

Blätterteighalbmonde

Medaillons von frischer Gänseleber

auf Périgord-Trüffeln

Sorbet von frischer Minze

Lammnüsschen mit Kräutern überbacken

Gedünstete Karotten und Rosmarinkartoffeln

Erdbeerschaum auf frischer Ananas

Gebäck