

Menüvorschläge

Besondere Anlässe feiert man mit einem Festessen

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Hause und servieren Ihnen ein Menü in unseren Restaurants
 oder im Bankettraum.

Menü 1 bis 3 beinhalten vorwiegend regionale und traditionelle Speisen,
 Menü 4 bis 10 tendieren zur Nouvelle Cuisine.

Dabei legen wir besonderen Wert darauf, Produkte der Region und Fleisch der hiesigen Tierzucht
 verarbeiten. Wir sind Mitglied bei der Vermarktungsinitiative



Die Preise gelten für ein einheitliches Menü ab 10 Personen.

Menu 1

Gruß aus der Küche

Galantine von Kaninchen im Frisée-Nest
 mit Himbeervinaigrette

Gefüllte Kalbsbrust an Austernpilzsauce
 mit Estragon-Kartoffelpüree und Karottenspindel

Bopparder Weincreme im Schokoladenmantel
 mit Walnußeis

31,00 €

Menu 3

Gruß aus der Küche

Terrine vom hausgeräucherten Forellenfilet
 aus dem Baybachtal mit Meerrettich
 an Tomatenchutney

Zanderfilet unter der Spinatkruste
 mit Kartoffel-Blätterteigschnitte

Schweinefilet an Trester-Traubensauce
 mit Macaire-Kartoffeln und Lauchgemüse

Kirschauflauf mit Haselnusschaum

37,00 €

Menu 2

Gruß aus der Küche

Feldsalat mit Kartoffeldressing, hausgeräuchertem Wels
 und Thymiancroutons

Gurkencremesuppe mit Dill-Quarkklößchen

In Spätburgunder geschmorte Lammschulter
 mit Rosmarinkartoffeln und Bohnengemüse

Warmer Trauben-Haselnußstrudel
 mit Rieslingsabayone

33,50 €

Menu 4

Gruß aus der Küche

Consommè von der Taube mit Ihrem Ravioli

Beignets vom Lammkarree
 an Rosmarinjus
 mit Kartoffelblinis und Auberginentatar

Geeister Schokoladenturm
 mit Erdbeer-Pfefferminz-Sorbet und Mangocoulis

35,00 €

FEIERN MIT STIL

durch einen „Rund-um-Service“
 in einem traditionsreichen Jugendstilhaus

Menuvorschlage

Menu 5

Gruß aus der Küche

Cocktail von Flusskrebse und Artischocken
 mit Paprikamousse

Duett von der Barbarie-Ente
 an Orangen-Basilikumsauce
 mit Gin-Polenta und Vanillelauch

Apfel-Papillote auf Rotweinsauce
 und Schokoladeneis

38,00 €

Menu 7

Gruß aus der Küche

Gänseleber-Mangotrtchen

Crmesppchen von der Blattpetersilie
 mit Wachtelei-Ravioli

Kalbsfilet im Morchelmantel
 mit Kartoffel-Kresse-Rösti und Broccoliflan

„Storchennest“
 Variation von Schokolade und Kirsch
 im Knuspernest

49,00 €

Menu 6

Gruß aus der Küche

Crpinette von der Wachtel an Apfelchutney
 mit Kaiserschoten-Salat

Krustentiersppchen mit Muschel-Krustillat

In Dornfelder Rotwein pochierter Hirschrücken
 an Mohn-Schupfnudeln und geschmortem Rotkohl

Variation von Schokolade und Orangen

45,00 €

Menu 8

Gruß aus der Küche

Galantine von der Taube
 auf Koriander-Blumenkohlmousseline

Wolfsbarschfilet auf Zitronengras
 mit Pinien-Couscous und Spinatterrine

Rinderfilet an Birnen-Charlottenkompott
 mit Dauphine Kartoffeln und Selleriepüree

Mille feuille von Früchten der Saison
 mit Orangeneis und Blaubeercouilis

55,00 €



FEIERN MIT STIL

durch einen „Rund-um-Service“
in einem traditionsreichen Jugendstilhaus

Menuvorschlage

Menu 9

Gruß aus der Küche

Salat vom Taschenkrebs im Tomatenmantel
mit Safranvinaigrette

Crmesppchen von grünen Erbsen
mit Jakobsmuschelspie

Seeteufelfilet im Zucchini-mantel gebraten
auf rotem Reis

Tranche vom Milchkalbskotelette
- rosa gebraten -
mit Weinbergspirsichsauce und Kartoffelmosaik

Tamarilloschaum in bunter Schokolade
mit Sacherbiskuit und Foie Gras-Nougat-Eiscreme

67,00 €

Menu 10

Gruß aus der Küche

Gebratene Gänseleber auf Brioche
mit Passionsfruchtessauce

Consomm vom Hummer

Steinbuttfilet auf Shii Take-Pilzragot
Mit Basilikumnudeln

Erdbeer-Minze-Sorbet

Rehrücken an Trüffeljus
mit Semmelknödeln und Rotkohl-Mille feuille

Geschmolzener Münsterkäse in Apfelgelee
und Gewrztraminerschaum

Zauberei von Schokolade mit süßem Mangochutney
und Kirscheiscreme

72,00 €