

So könnte Ihr Menü gestaltet sein

Menü I

Triologie vom Lachs
mit seinem Kaviar und Schnittlauchschand

* * * * *

Suprême von der Maispoularde im
Parmaschinkenmantel gebraten auf Portweinjus
dazu Waldpilzrisotto

* * * * *

Kokosmousse auf Ananascarpaccio

Menü II

Gebratene Geflügelleber auf Salatvariationen
mit einem Walnussöl- Dressing mariniert

* * * * *

Medaillons vom Rinderfilet in Schalotten- Thymiansauce
dazu Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln

* * * * *

Weißer und dunkler Mousse au chocolat
auf Kiwi- Saucenspiegel, mit frischen Früchten dekoriert

Menü III

Frühlingshafte Blattsalat mit feinem Frenchdressing

* * * * *

Rahmsuppe von Kapuzinerkresse mit
Rauchlachstreifen

* * * * *

Zart gebratene Hähnchenbrust auf Spinat- ZucchiniGemüse
an leichter Bärlauchcreme mit Bandnudeln serviert

* * * * *

Pana Cotta an Erdbeer- Rhabarberkompott

Menü IV

Spargelmousse im Schinkenmantel an einem
Salatbouquet mit Schnittlauchvinaigrette

* * * * *

Cremesuppe vom jungen Bärlauch
mit Shrimps

* * * * *

Zart gebratenes Kalbsrückensteak mit leichter Cognac- Rahmsauce
an Broccoligemüse und kleinen Petersilienkartoffeln

* * * * *

Hausgemachtes „Raffaello“ Eisparfait
an exotischen Früchten dekoriert

Menü V

Rinderkraftbrühe „Royale“ mit
feiner Einlage und frischen Kräutern

* * * * *

Bunter Salatteller der Saison mit leichtem Hausdressing
dekoriert mit Kräutercroutons

* * * * *

Schweinefilet im Schinkenmantel auf
Schokoladen- Balsamicosauce mit einem Bouquet von
frischem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

* * * * *

Triologie mit Panna Cotta und Amarettoparfait
an mariniertem Erdbeersalat

Menü VI

King Prawns „Sweet Chili“ auf
sommerlichen Blattsalaten

* * * * *

Kalbsconsommé mit Curryschaum gratiniert

* * * * *

Gegrillte Tournedos vom Angus Rind an
Mango- Paprika-Ingwer Relish dazu sommerliches Gemüse
und Kartoffelgratin

* * * * *

Latte- Macchiato Creme
mit Amarena- Kirschkompott

Menü VII

Carpaccio vom Yellow Finn Thunfisch
mit Terriyaki, Wasabi und Limettenzesten
am Salatbouquet

* * * * *

Geflügel- Currycremesuppe mit Kokossahne

* * * * *

Kalbsrücken im Blätterteigmantel auf
Cognac- Pfeffersauce mit geröstetem Broccoli
und Kartoffelplätzchen

* * * * *

Gefüllte Mandelcornets mit Waldbeeren
an Passionsfruchtsorbet

Menü VIII

Salat von zart geräuchertem Saibling
mit Apfel-Sellerie Salat und Honig- Meerrettichvinaigrette

* * * * *

Latte Macchiato von Tomate und Pestoschaum

* * * * *

Zartrosa geschmortes Lammcarré auf Sherrysauce
mit Bohnenbündelchen und Macairekartoffeln

* * * * *

Hausgemachte Baccara- Rosen-Eiscreme
an mariniertem Erdbeersalat