



MENÜVORSCHLÄGE

KLASSIKER

AB 8 PERSONEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

im nachfolgenden möchten wir Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten.

Es handelt sich hierbei lediglich um Vorschläge, die zur Inspiration dienen sollen. Alle Komponenten sind untereinander austauschbar. Gerne kreieren wir Ihnen ein passendes Menü zu Ihren individuellen Vorstellungen und Budget. Wir bitten Sie zu beachten, dass wir die Menüs nur auf Vorbestellung anbieten.

Gerne sind nach Absprache auch Menüs mit Auswahlgängen möglich.

Bitte kontaktieren Sie uns gerne bei Fragen, wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

Unser Klassiker



Caesar Salad in klassischem Dressing mit jungem Parmesan und Croutons

**Irishes Hereford Prime Steak
mit Grüner Pfeffer Sauce, Olivenöl Pommes und Gemüse**

**Luftig geschlagenes Limonen-Sorbet, frisches Basilikum
mit Rosé Prosecco am Tisch aufgegossen**

3 Gang 39 €

Das Original



Große Trüffelsäckchen mit gehobeltem Toskana Trüffel und Parmesan Glacage

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime

Malbec Jus, Thymian Kartoffeln und Mediterranem Grillgemüse

Dessertvariation Glasschrank bestehend aus 3 süßen Verführungen

3 Gang 44 €

I

Trilogie vom Hereford Rind

Asiatisch angemachtes Tartar

Carpaccio mit Rucola und Parmesan

Roastbeef im Pfeffermantel mit Sauce Tartar und Pommes Pont-Neuf

Seeteufel Medaillon auf getrüffelten schwarzen Linsen und Pecorino Spinat

Tranchiertes Chateaubriand mit Schalottenbernaise und Blaumohnkroketten

Double Chocolate Brownie mit hausgemachtem Dattelleis und Beeren der Saison

3 Gang 43 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 53 €

||

**Lachstatar mit Rucola auf
Triangoli gefüllt mit Ricotta und Limone**

Große Trüffelsäckchen mit gehobeltem Toskana Trüffel und Parmesan Glacage

Surf'n Turf Style

**Filet Medaillon mit gegrillter Black Tiger Garnele
auf Hummerschaum und Trüffel Jus, dazu Beilagenvariation**

**Luftig geschlagenes Limonen-Sorbet, frisches Basilikum
mit Vodka Belvedere und Rosé Prosecco am Tisch aufgegossen**

3 Gang 46 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 56 €

III

Sushi Variation

Krustierter Hummer auf Seealgen Maki

Thunfisch im Orangen Wan Tan

Asiatisches Nigiri Beef Tartar

Spicy Tagliata vom Hereford Prime Beef

Asiatisch marinierte Lachswürfel auf Limonen Risotto und Japanischen Wildkräutern

Am Stück gebratenes Filet im Spicy-Pepper-Crumble und asiatischem Wokgemüse

Gefüllte Wan Tan mit geschmorrtten Rotweinpflaumen und Vanille Gries an Hibiskusblüten Espuma

3 Gang 45 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 54 €

IV

Carpaccio Surf n' Turf

**Carpaccio vom Hereford Prime mit Riesengarnele
Rosmarinöl, Balsamico Zwiebeln, Rucola und Parmesan**

Jakobsmuscheln auf Tomaten-Spinat Risotto

USDA Prime Filet mit Bordeaux Trüffel Jus

Mediterranes Grillgemüse und Honig Salbei Kartoffeln

Pancake mit gesalzener Karamell, hausgemachten weißen Schokoladeneis und Pekannüssen

3 Gang 53 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 63 €

V



Gegrillter Pulpo und Riesengarnele auf Risotto mit Portwein-Kirschtomaten und Rucola

Große Trüffelsäckchen mit gehobeltem Toskana Trüffel und Parmesan Glacage

Duett vom Filet

**Irishes Hereford Prime und Amerikanischen USDA Prime
mit getrüffeltem Püree und grünem Spargel an Trüffel Jus**

Doppelgebrannte Valrhona Crème Brûlée mit geschmorten Feigen

3 Gang 48 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 58 €

VI
VEGETARISCH



Vorspeise

**Gemüsetatar an gratiniertem Ziegenkäse mit Birnen-Feigen-Confit
an marinierten Wildkräutern**

Zwischengang

Pasta mit Ricotta und Limone in zerlassener Nussbutter

Hauptgang

Wickel vom Chinakohl mit asiatischem Gemüse gefüllt auf Tomaten-Basilikum Risotto

Dessert

Nach Menüauswahl

3 Gang 36 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 45 €

WAGYU MENU

**Tataki vom Wagyu mit eingelegtem Ingwer
an weißem Rettich und süßer Limonen-Sojasauce**

**Wagyu Beef Tea mit Topinambur
und gebackenem Beef Wan Tan**

**Wagyu Strip Loin am Stück gegart mit grünem Spargel
Portwein-Reduktion und Pommes Pont Neuf**

Dark Chocolate Brownie mit hausgemachtem Eis von weißer Valrhona Schokolade

3 Gang 63 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 71 €

**Gerne bieten wir Ihnen eine der folgenden Fischspezialitäten
als Alternativ Hauptgang für den Abend an, bitte wähle Sie dazu vorher eine aus**

Seeteufel Medaillon mit Sesamspinat und Kartoffelkarree

Loup de Mer auf Tomate-Oliven Risotto und grünem Spargel

Rotbarbe auf Kartoffel-Champignon Gemüse und Schmorgurke

Seeteufel Medaillon auf Barolojus an gefüllten Conchiglioni mit kreolischen Gemüsetartar

Vegetarier

Sollte einer Ihrer Gäste Vegetarier sein, so möchten wir darauf hinweisen,
dass wir verschiedene vegetarische Gerichte an dem Abend vorhalten.

Auszug aus unseren AGB

Bitte beachten Sie, dass die finale Personenzahl 3 Werktage vor Veranstaltungsdatum uns mitgeteilt wird. Diese ist maßgebend für die Rechnungsstellung.

Die Menüs sind buchbar ab einer Personenzahl von 8 Gästen.

Das Menü kann nur einheitlich gebucht werden, wählbare Hauptgänge sind nach Absprache möglich.

Gerne bieten wir auch vegetarische Optionen an.

Die Rechnung ist zahlbar sofort.

Zahlungsmodalitäten: Bar, EC-Karte, Master Card, Visa Card, American Express