



# MENÜVORSCHLÄGE

---

Sommer  
2017

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%

## MENU X



### Vorspeise

Carpaccio vom Irischen Hereford Prime mit Parmesan, Trüffelöl und Rucola

### Zwischengang

Lachs Tataki mit Seealgensalat und Wildkräutern

### Hauptgang

Irisches Striploin Strindberg

Sauce Demi-Glace, Grillgemüse und Pommes Pont-Neuf

### Dessert

Basilikum Aperol Sorbet mit Rosé Prosecco aufgegossen

3 Gang 42 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 49 €

## MENU XI



### Vorspeise

Asiatisches Hereford Tatar mit Salat von Rettich und Gurke

### Zwischengang

Riesengarnelen auf Lorbeer Risotto und Spinat

### Hauptgang

Rinderfilet mit Trüffelkruste und Barolojus

Wok Gemüse und Gratin

### Dessert

Tonka Bohnen Brûlée mit marinierten Beeren und Limonen Sorbet

---

3 Gang 44 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 54 €

## MENU XII



### Vorspeise

Sashimi vom Wagyu Kobe Style Beef mit Wakame, eingelegtem Ingwer und Wasabi

### Zwischengang

Jakobsmuschel Saltimbocca auf schwarzen Risotto

### Hauptgang

Surf n' Turf Style

Rinderfilet mit Riesengarnele

Rosmarin Kartoffeln mit Wok Gemüse

### Dessert

Kirschtopen Trudel mit geschmorrtten Blaubeeren und Wallnusseis

3 Gang 49 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 59 €

## MENU XIII



### Vorspeise

Scharfes Thunfisch Tatar mit Limone und Sesam

### Zwischengang

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Limone in zerlassener Nussbutter

### Hauptgang

Roastbeef im Ganzen

Pfefferkruste, Rotweinjus und Beilagenvariation

### Dessert

Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Eis der Saison

---

3 Gang 41 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 49 €

## MENU XIV



### Vorspeise

Gegrilltes Rotbarbenfilet auf sommerlicher Rohkost Salat mit Apfel und Fenchel

### Zwischengänge

Riesengarnele im Kokosmantel mit zweierlei Relish

### Hauptgang

Châteaubriand mit Sauce Bernaise

Olivenöl Pommes und Mediterranem Grillgemüse

### Dessert

Süße Trilogie der Verführung

---

3 Gang 44 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 53 €

## MENU XV



### Vorspeise

Lachs Carpaccio mit Rosmarinöl, Wildkräutern und Limone

### Zwischengang

Thunfisch Sashimi mit asiatischem Rohkost Salat

### Hauptgang

Loup de Mer mit Merlot Glace, sautiertem Blattspinat und Chili Kartoffeln

### Dessert

Nach Menüauswahl

3 Gang 41 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 49 €



# Getränke



## Getränkepauschale I

Hausaperitif, Hausweine Weiss / Rot, Bier, Softdrinks, Heißgetränke

3 Stunden / 23 €

## Getränkepauschale II

Hausweine Weiss / Rot, Bier, Softdrinks, Heißgetränke

3 Stunden / 19 €

Jede weitere Stunde berechnen wir mit 6,50 € p.P

Gerne bieten wir Ihnen auch eine individuelle Getränkepauschale passend zu Ihren  
Bedürfnissen an

Bitte kontaktieren Sie uns hierzu

## 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