



MENÜVORSCHLÄGE

KLASSIKER

AB 8 PERSONEN

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

IM NACHFOLGENDEN MÖCHTEN WIR IHNEN UNSERE KLASSIKER - 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 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

3erlei von der Valrhona Schokolade

3 Gang 44 €

I

Trilogie vom Hereford Rind
Asiatisch angemachtes Tartar
Carpaccio mit Rucola und Parmesan
Roastbeef im Pfeffermantel

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 46 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 56 €

II

Lachstatar mit Rucola auf gegrillter Melone und Ziegenkäse

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 49 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 59 €

III

Tagliatelle mit sautierten Shiitake Pilzen und einem leichten Kokos Curry Schaum — *Steak & Meer* —

Asiatisch marinierte Lachswürfel auf Limonen Risotto und Japanischen Wildkräutern

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

Gebackene Schokotrüffel mit Banane und Ingwer auf Hibiskusschaum

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

Mille Feuille mit Waldbeeren und Vanilleeis

3 Gang 55 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 65 €

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 Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille mit geschmorten Feigen

3 Gang 52 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 62 €

VI
VEGETARISCH



Vorspeise

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

Zwischengang

Pasta mit Ricotta und Limone in zerlassener Nussbutter

Hauptgang

Karottenroulade mit Kichererbsen gefüllt auf Tomaten Basilikum Risotto

Dessert

Nach Menüauswahl

3 Gang 38 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 48 €

**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