



# MENÜVORSCHLÄGE

---

AB 8 PERSONEN

## 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**

39,-

Das Original



**Hausgemachte Trüffel Pasta in weißer Trüffel Velouté und frisch gehobeltem Trüffel**

\*\*\*

**Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime**

**Malbec Jus, Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Grillgemüse**

\*\*\*

**Double Chocolate Brownie mit Dattel Eis und Beeren**

44,-

**Gemischte mediterrane Vorspeisenvariation**

\*\*\*

**Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime**

**Malbec Jus, Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Grillgemüse**

**oder**

**Lachsfilet vom Atlantik Lachs in Zitronen Butter geschwenkt**

**auf mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln**

\*\*\*

**Double Chocolate Brownie mit Dattel Eis und Beeren**

46,-

Die Auswahl des Hauptgangs erfolgt am Abend durch die Gäste

II

**Gebratene Riesengarnele auf Spinat Risotto und Wildkräutern**

**oder**

**Hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Limone**

\*\*\*

**Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime**

**auf grünem Spargel, Rosmarin Kartoffeln und Barolo Jus**

**oder**

**Lachsfilet vom Atlantik Lachs auf grünem Spargel, Rosmarin Kartoffeln und Zitronen Butter**

\*\*\*

**Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Beeren**

49.-

Die Auswahl der Gänge erfolgt am Abend durch die Gäste

**Gegrillter Pulpo auf Weißwein Risotto mit Kirschtomaten und Rucola**

**oder**

**Hausgemachte Trüffel Pasta in weißer Trüffel Velouté und frisch gehobeltem Trüffel**

\*\*\*

**Surf & Turf Style**

**Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime mit Riesengarnele**

**auf Trüffelpüree, sautiertem Marktgemüse und Bordeaux Jus**

**oder**

**Wolfsbarschfilet auf sautiertem Marktgemüse mit Rosmarin Kartoffeln und Wildkräutern**

\*\*\*

**Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Vanille Eis und Beeren**

52.-

Die Auswahl der Gänge erfolgt am Abend durch die Gäste

**Asiatisch angemachtes Duett**

**Tatar vom Irischen Hereford Prime und Tatar vom Gelbflossen Tuna**

**oder**

**Burrata auf buntem Tomatensalat, kaltgepressten Olivenöl und Fleur de Sel**

\*\*\*

**Filet vom US Beef**

**auf Trüffel Jus, grünem Spargel und Honig Salbei Kartoffeln**

**oder**

**Seeteufel auf Safran Risotto mit Wildkräutern**

\*\*\*

**Dessertvariation Surprise**

56,-

Die Auswahl der Gänge erfolgt am Abend durch die Gäste

V

**Carpaccio Surf & Turf  
vom Wagyu Rind mit Riesengarnele**

\*\*\*

**Tatar Duett vom Tuna und Lachs verfeinert mit Mango und Avocado**

\*\*\*

**Hausgemachte Trüffel Pasta Bonbons mit gehobeltem Trüffel**

\*\*\*

**Handgeschlagenes Zitronensorbet mit Vodka verfeinert**

\*\*\*

**Zweierlei Filet**

**Vom Irischen Hereford Prime und US Black Angus  
auf Kartoffelgratin, sautiertem Marktgemüse und Trüffeljus**

\*\*\*

**Schokoladen Trilogie**

75,-

Optional bieten wir Ihnen gerne einen alternativ Hauptgang an



## INDIVIDUELLE MENÜS

Gerne kreieren wir Ihnen ein passendes Menü zu Ihren individuellen Vorstellungen und Budget.

## VEGETARIER

Bitte beachten Sie, dass wir jederzeit eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten vorhalten. Diese bieten wir gerne ohne Aufpreis zu jedem Gang als Alternative an.

Bitte teilen Sie uns lediglich mit ob und wieviel Vegetarier am Essen teilnehmen.

Auszug aus unseren AGB

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Vegetarische Alternativen sind ohne Aufpreis jederzeit verfügbar

Die Menüs sind buchbar ab einer Personenzahl von 8 Gästen

Änderungen von Menüs sind nur nach Absprache möglich

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens zehn Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechtsgrundlage unserer Rechnung. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu drei Werktagen vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Die Reduzierung bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers an [glasschrank@gastro-group.de](mailto:glasschrank@gastro-group.de)

Bitte beachten Sie, dass bei exklusiv Buchungen des Restaurants sowie während der Weihnachtszeit (November und Dezember) andere Stornierungs- bzw. Personenänderungs-Bedingungen gelten.

Kompletten Stornierungsbedingungen in den AGB.

Die Rechnung ist zahlbar sofort.

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