



**GLASSCHRANK**

MEDITERRANO

MENÜVORSCHLÄGE

AB 8 PERSONEN

## Winter Menü

Carpaccio vom Hereford Prime mit Feldsalat und Orangendressing

\*\*\*

Safran Suppe mit gebratener Jakobsmuschel verfeinert mit Möhren und Vanille

\*\*\*

Gefüllte Ravioli Pasta mit Maronen Parmesan Füllung in Velouté

\*\*\*

Rinderfilet auf Wintergemüse mit Mangold-Kartoffel Gratin und Morchelsauce

oder

Skrei Filet mit Romanesco Gemüse und Apfel-Zimt Rotkraut

oder

Gefüllte Süßkartoffel mit Grünkohl, Rote Bete und Parmesan dazu Wildkräuter

\*\*\*

Zweileri Schokoladencreme auf Birnen-Balsamico Brownie

3 Gang 69 / 4 Gang 82 / 5 Gang 95

I

**Gemischte mediterrane Vorspeisenvariation**

\*\*\*

**Rumpsteak vom Irischen Hereford Prime**

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

oder

**Filets von der Mittelmeer Dorade mit Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

oder

**Gemüse Risotto mit Rucola Haube und Parmesan**

\*\*\*

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

60,-

II

Hereford Prime Carpaccio mit asiatisch angemachten Thunfisch Tatar und gebratener Riesengarnele

oder

Tagliatelle in einer Trüffel-Parmesan Velouté und frisch gehobelten schwarzen Trüffel

\*\*\*

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime  
mit Ratatouille Gemüse, Rosmarin Kartoffeln und Barolo Jus

oder

Loup de Mer mit einer Weißwein Schalotten Sauce  
Grillgemüse und Rosmarin Kartoffeln

oder

Gefüllte Gemüse Crepinette im Kohlmantel

\*\*\*

Schokoladen Souffle mit Beeren und Vanille Eis

69,-

*Bitte wählen Sie eine einheitliche Vorspeise*

III

Getrüffeltes Wagyu Carpaccio mit schwarzen Trüffel verfeinert

\*\*\*

Surf & Turf Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime mit Riesengarnele  
auf Trüffelpüree, sautiertem Marktgemüse und Bordeaux Jus

oder

Lachsfilet vom Atlantik Lachs in Chablis Butter geschwenkt  
auf mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

oder

Steinpilz Risotto mit Parmesan

\*\*\*

Chocolate Dream – In Schokolade umhülltes Vanille Eis mit Brownie und Kakao aufgeossen

79,-

IV

**Hereford Prime Carpaccio  
mit asiatisch angemachten Thunfisch Tatar  
und gebratener Riesengarnele**

\*\*\*

**Gefüllte Steinpilz Pasta mit Salbei Butter**

\*\*\*

**U.S. Rinderfilet mit Mini Kartoffelgratin, Marktgemüse und Trüffel Jus**

\*\*\*

**Haselnussgâteau mit Schokoladen Mousse, Mascarponecreme und Himbeere**

89,-

*Weitere Hauptgänge nach Absprache*

V

**Thunfisch Tatar**

**mit Avocado, Mango und weisser Balsamico Crème**

\*\*\*

**Schwarze Sepia Pasta mit Riesengarnelen**

\*\*\*

**Getrüffeltes Rinder Tatar klassisch angemacht**

\*\*\*

**Duett vom Rind**

**Geschmorrte Rinder Bäckchen mit Rinderfilet  
mit Trüffelpüree, Marktgemüse und Demi Glace**

\*\*\*

**Mandeltörtchen mit Orange, Zitrusthymian und Urkarotten-Guaven Sorbet**

99,-

*Weitere Hauptgänge nach Absprache*

VI

**Carpaccio Surf & Turf  
vom Hereford Prime mit Riesengarnele**

\*\*\*

**Gegrillter Oktopus auf Fava Gemüse mit Datterino Tomaten und Pesto**

\*\*\*

**Hausgemachte Tagliatelle mit 72 Stunden geschmorten Kalbsbäckchen**

\*\*\*

**Handgeschlagenes Zitronensorbet mit Vodka verfeinert**

\*\*\*

**Tranchiertes Chateaubriand  
mit Trüffelpüree, sautierten Marktgemüse und Sauce Bernaise**

\*\*\*

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

119,-

*Weitere Hauptgänge nach Absprache*



## GETRÄNKE



### GETRÄNKEPAUSCHALE I

HAUSAPERITIF | HAUSWEINE WEISS / ROT | BIER | SOFTDRINKS | HEIßGETRÄNKE

3 STUNDEN / 29 €

### GETRÄNKEPAUSCHALE II

HAUSWEINE WEISS / ROT | BIER | SOFTDRINKS | HEIßGETRÄNKE

3 STUNDEN / 25 €

JEDE WEITERE STUNDE BERECHNEN WIR MIT 8,00 € P.P

GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH EINE INDIVIDUELLE GETRÄNKEPAUSCHALE

PASSEND ZU IHREN BEDÜRFNISSEN AN

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS HIERZU

## 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 inkl. MwSt.**

Vegetarische Alternativen sind ohne Aufpreis nach Absprache 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