



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

Sommer 2023 ab 10 Personen



MENÜ 1

Gemischter Salat

12.50

*Schweinsnierstück mit Metaxasauce
Kartoffelgratin und Gemüse*

29.50

*Marinierte Erdbeeren
mit Sauerrahmglace*

10.50

MENÜPREIS 52.50



MENÜ 2

*Tomaten-Mozzarellasalat
mit Pfirsichen und Rucola-Pesto*

15.50

*Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce
auf Venerereis und Broccoli*

34.00

*Schokoladenmousse
mit Beerengrütze*

9.50

MENÜPREIS 59.00



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing

10.50

Süßmaissuppe mit Estragon

11.50

*Sauerbraten nach Konrad Hummler
mit Kartoffelstock und Gemüse*

38.50

Pistazien-Crème Brûlée

8.50

MENÜPREIS 69.00



MENÜ 4

*Bunter Blattsalat
mit Hausdressing, Ei, Croûtons, Sprossen und Kernen*

10.50

*Wolfsbaschfilet an Zitronenöl
mit Pimientos de Padrón*

18.50

*Rosa gebratenes Kalbshuft mit Portweinjus,
Dörrtomaten-Risotto und buntem Gemüse*

42.50

*Kleines Tiramisù
mit Pfirsichen*

7.50

MENÜPREIS 79.00



MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE



MENÜ 5

Rindstartar

mit Mango, Avocado und Salatbouquet

19.50

Gazpacho mit Flusskrebs

14.50

Schweinsfilet mit Pfefferjus

dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

42.50

Tonkabohnen Panna Cotta

mit Himbeersorbet

13.50

MENÜPREIS 87.00



MENÜ 6

Limonen-Lachs

mit Granatapfel, Sesam und Metaxajoghurt

15.50

Tomaten-Melonen-Kaltschale

mit Basilikum

12.50

Hausgereiftes Dry Aged Entrecôte am Stück gebraten

dazu Oliven-Kartoffelstock und Gemüse

48.50

Tobleronemousse

mit Vanille-Aprikosen

12.50

MENÜPREIS 89.00