

# MENÜS

MENÜAUSWAHL

SAISONALE MENÜS



Unsere Vorschläge sind Anregungen für Sie. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb unserer Vorschläge austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass der Vorschlag neu kalkuliert werden muss.

Sie sind Lebensmittelallergiker?

Gern informieren wir Sie am Tag Ihrer Veranstaltung über Allergene und Zusatzstoffe.

# MENÜS

## MENÜ 1

Tomaten-Artischockensuppe  
Sonnenblumenkern-Croutons

~vom Lavasteingrill~

Gegrilltes Maishähnchen Sous Vide

Rosmarin-Honigsauce

Peperonata / Kartoffelgnocchi

Schokoladenlasagne

Aprikosenröster / Vanilleeis

€ 35,00 pro Person

## MENÜ 2

Niedersächsische Festtagssuppe  
Eierstich / Gemüse / Mettbällchen

Filet vom Kräuterschwein mit Kernschinken umwickelt  
Calvadossauce

Saisonales Marktgemüse / Kartoffelgratin

Welfenspeise

€ 41,50 pro Person

## MENÜ 3

Waldpilzcreme / Speck-Croutons

Geschmorte Ochsenbacke / Natur gezogene Sauce  
Bohnen in Schalottenbutter / Kartoffel-Selleriestampf

Crème brûlée von der Tonkabohne

Rosmarinkirschen / Walnusseis

€ 42,50 pro Person



# MENÜS

## MENÜ 4

Graved Lachs / Pommery-Senf-Dillsauce

Fenchelsalat / Pinienkerne

Entenbrust Sous Vide

Orangen-Pfeffersauce / Birnen-Spitzkohl / Geräucherter Süßkartoffelstampf

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Heidelbeerkompott / Espresso-Krokant-Eis

€ 46,00 pro Person

## MENÜ 5

Cappuccino von Steinpilzen / Blätterteigstange

Geschmorter Kalbstafelspitz

Rotweinschalotten / Getrüffeltes Blumenkohlpuree

Vanillekarotten / Gebratene Bamberger Hörnchen

Orangen-Quarkmousse

Pflaumenröster / Karamelleis / Schokoladenerde

€ 46,00 pro Person

## MENÜ 6

Vorspeisenetagere mit:

\* Tatar vom Rauchlachs / Grüne Sauce

\* Carpaccio vom Kalb

\* Schiefer Turm vom Anti Pasti

Rosa gebratenes Entrecote

Sauce Béarnaise / Saisonale Gemüseauswahl

Kartoffel-Pfifferlingsgratin

Kronsberger Mandelkuchen

Tonkabohnensauce / Mangogrütze / Pistazieneis

€ 52,00 pro Person



# MENÜS

## MENÜ 7

Erbsen-Minzschaumsuppe / Gebratene Garnele

Medaillon vom Rinderfilet

Schalotten-Portweinsauce / Rotes Zwiebelconfit

Speckbohnen / Getrüffelnder Kartoffelstampf

Apfeltarte / Grand Marnier-Sauce

Gebrannte Espressocreme / Vanilleeis

€ 57,00 pro Person

## MENÜ 8

Weißer Tomatensuppe / Ofentomaten / Trüffelravioli

Gebratenes Ikarimi Lachsfilet

Orangen-Rieslingschaum / Rote-Bete-Püree / Lauchstroh

Niedertemperatur gegartes Kalbsfilet

Steinpilzsauce / Feines Ratatouille / Salbeignocchi

Marinierte Beeren

Portweinsabayone / Tonkabohneneis

€ 66,50 pro Person

## MENÜ 9

Geräucherte Entenbrustscheiben

Johannisbeersauce / Waldorfsalat

Selleriesuppe / Weiße Schokolade / Karamellisierte Äpfel

Rosa gebratener Hirschrücken

Wacholdersauce / Preiselbeerbirne / Speckrosenkohl / Schupfnudeln

Schokoladen-Orangenlasagne

Himbeermelba / Pistazieneis

€ 66,50 pro Person



# MENÜS

## MENÜ 10

Vorspeisenetagere mit:

- \* Gebeiztes Orangen-Basilikum-Lachsfilet
- \* Lachs im Nori / Couscous-Salat
- \* Riesengarnele / Wakame / Mangochutney

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz  
Steinpilzmaultaschen

Niedertemperatur gegartes Argentinisches Rinderfilet  
Sauce Béarnaise / Portweinsauce  
Tourniertes Gemüse / Kartoffelkrapfen

Gebrannte Pralinencreme / Rotweinpflaumen  
Schokoladenerde / Weißes Kaffeeis

€ 74,00 pro Person

### U P G R A D E (ALS DESSERT-AUSTAUSCH)

- \* Zart schmelzende Verführung - „Jetzt wird es heiß“

Kokos-Schokoladenparfait mit Beeren  
vor Ihren Augen mit Grand Marnier flambiert

€ 10,50 pro Person



# MENÜS

## FRÜHLING

Tatar vom Lachs  
Grüner Spargelsalat / Gehobelter Parmesan

Bärlauchschaumsuppe  
Ofentomaten / Garnelen Wan Tan

Passionsfruchtsorbet / Passionsfruchtperlen  
mit Prosecco am Tisch aufgefüllt

Filet vom Parmaschwein  
Weiße Portweinsauce  
Kohlrabigemüse / Frühlingslauch-Kartoffelstampf

Limetten-Joghurtcreme  
Mangosalat / Erdbeereis

€ 66,50 pro Person

## SOMMER

Carpaccio vom Weideochsen  
Staudensellerie / Olivenöl / Zitrone / Parmesan

Geräucherte Paprikaschaumsuppe  
Parmaschinken-Bruschetta

Erdbeersorbet mit Rieslingsekt am Tisch aufgefüllt

Niedertemperatur gegartes Kalbsfilet  
Balsamicosauce / Tourniertes Gemüse / Kartoffelgnocchi

Panna Cotta / Mangosauce  
Erdbeersalat mit grünem Pfeffer / Joghurteis

€ 73,00 pro Person



# MENÜS

## HERBST

Geräucherte Entenbrustscheiben / Feigenchutney  
Waldpilzsalat / Haselnuss-Kartoffelrösti

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
Geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

Sanddornsorbet mit Rieslingsekt am Tisch aufgefüllt

Gebratener Hirschrücken  
Cassissauce / Wildpreiselbeeren  
Speckwirsing / Semmelknödel

Gebrannte Haselnusscreme  
Kronsberger Zwetschgen / Rotwein-Buttereis

€ 73,00 pro Person

## WINTER

Lachs mit Orangen und Sternanis gebeizt,  
Zwergorangensalat / Kandierter Staudensellerie

Schaumsuppe vom Rotkohl / Zimtcroustons

Cassissorbet mit Rieslingsekt am Tisch aufgefüllt

Gebratene Entenbrust Sous Vide  
Orangen-Pfeffersauce  
Rosenkohlblätter in Pinienkernsahne  
Kartoffelknödel / Quitten-Vanillegelee

Strudel vom Bratapfel  
Mohn-Vanillesauce / Zimtkirschen / Pralineneis

€ 71,50 pro Person

