

Menüvorschläge I

Vorspeisen

- .. Variation von geräuchertem Lachs an Honig-Dillsenfauce mit exotischen Früchten garniert
- .. Ceasar Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Kräutercroûtons
- .. Carpaccio von der geräucherten Putenbrust mit hausgemachter Thunfischcreme und Rucola
- .. Knackige Salate der Saison in Kräutervinaigrette mit gebratenen Pilzen und Nüssen

Suppen

- .. Karotten-Ingwer Consommé mit Grießnockerl
- .. Klare Tomatenkraftbrühe mit Estragonklößchen und Cherrytomaten
- .. Kartoffel-Meerrettichcremesuppe mit Kerbelschaum

Zwischengerichte

- .. Doradenfilet gebraten auf weißen Bohnen mit einem Oliven-Tomatenragout
- .. Gebratene Jacobsmuscheln auf Selleriemousse, geschmolzenen Cherrytomaten und Noilly Prat Schaum
- .. Gebratene Perlhuhnbrust auf Balsamicolinsen und karamellisiertem Chicorée

Hauptgänge

- .. Gebratenes Zanderfilet in der Kräuterkruste mit Paprika-Lauchgemüse, Safranreis und Petersilienschaum
- .. Medaillons vom Rind, Schwein und Pute auf Bohnengemüse, Herzoginkartoffeln und Pfeffersauce
- .. Schweinefilet im Baconmantel auf Portweinjus, frisches Marktgemüse und Macairekartoffeln
- .. Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Blattspinat, Kartoffelküchlein und Orangen-Ingwersauce

Desserts

- .. Weißes und dunkles Schokoladenmousse an exotischen Früchten und Saucenspiegel
- .. Crème brûlée von der Tonkabohne mit Ananas-Chilikompott
- .. Geeiste Roulade von Nougat an Honigsauce

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst zusammen und bei einem 5-Gang Menü erhalten Sie von uns ein Sorbet vor dem Hauptgang gratis dazu.

**3 Gang Menü
€ 29,50 p. P.**

**4 Gang Menü
€ 37,00 p. P.**

**5 Gang Menü
€ 44,00 p. P.**

Verwöhnen aus Tradition
