

4 Gang Menü



I. Gang Vorspeise

Fleisch: Hauchdünne Tranchen vom Rinderrücken mit Parmesanspänen
Fisch: Hausgebeiztes Forellenfilet mit einer leichten Honig-Senf-Dill-Note
Vegan: geröstete Walnüsse & Birnenspalten

Gemeinsame Basis: Mariniertes Wildkräutersalat an einem Carpaccio von der ofengestovten Roten Bete mit hausgemachter Vinaigrette.

II. Gang Suppe

Fleisch: Knuspriger Hähnchen-Saté-Spieß
Fisch: Ein Spieß von Black-Tiger-Garnelen (gebraten)
Vegan: Geröstete Gewürz-Kichererbsen & Korianderöl

Gemeinsame Basis: Cremige Blumenkohl Mandel Velouté

III. Gang Hauptgang

Fleisch: Zart geschmorte Rinderbrust (Slow & Low) in kräftiger Rotweinjus
Fisch: Zanderfilet auf der Haut gebraten (Niedrigtemperatur aus dem Ofen)
Vegan: Gebratenes Sellerie-Steak in der veganen Rotweinjus-Basis

Gemeinsame Basis: Cremiges Kartoffel-Pastinaken-Püree (aus dem Spritzbeutel)
& buntes Marktgemüse der Saison

IV. Gang Dessert

Fleisch & Fisch: Mit einem Häubchen von der dunklen Schokomousse
& frischen Beeren.
Vegan: Mit exotischem Mango-Fruchtspiegel & frischer Minze

Gemeinsame Basis: Weißes Kaffeemousse

BITTE WÄHLEN SIE ENTWEDER FLEISCH, FISCH ODER VEGAN
ZUSAMMENSTELLUNG VON KOMPONENTEN IST LEIDER NICHT MÖGLICH