

# Menüvorschläge

## Menü 1

Gratinierter Ziegenkäse  
an Portweifeigen und Feldsalat  
mit Walnussvinaigrette



Tomatenconsommé  
mit Basilikumnocken



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit Dijonsenschaum  
an Honigkarotten  
und Kräuterkartoffeln



Himbeerparfait an Schokoladensauce  
und Cheesecake

## Menü 2

Lachstatar mit Avocado-Mangosalsa und Chiligarnele  
an marinierten Rucola



Blumenkohlcrèmesuppe  
mit karamellisierter Fenchelsaat



Rehrücken „Graf Douglas“ mit Entenleber und Weinbrandjus  
dazu gebratene Kräutersaitlinge  
und getrüffelt Kartoffelpüree



Joghurt-Zitronenmousse  
an Saucenspiegel und Nußcrunch

### **Menü 3**

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Parmesan  
und Wildkäutersalat



Paprikacrèmesuppe  
mit Rosmarincroutons



Gebrautes Lachsfilet mit Petersilien-Sesamkruste  
an grünem Spargel  
und Safranrisotto



Mousse au chocolate  
an Waldbeeren

### **Menü 4**

Büffelmozzarella mit Melonensalsa  
auf Carpaccio von der Strauchtomate



Geflügelconsommé  
mit Eierstich



Medaillons vom Schweinefilet  
an Balsamicojus  
dazu Bohnenbukett  
und Mandel-Kartoffelkuchen



Caramell-Panna Cotta  
mit Limetten-Brombeerkompott

Es ist noch nicht das richtige Menü dabei?  
Stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen. Unser Küchenchef berät Sie gern.