# Menüvorschlag I

# Amuse-Gueule

Amuse Gueule oder auch Grüsse aus der Küche

Erfreuen sie sich an einen kleinen Appetitanreger, zubereitet vom Küchenchef

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust & Wildterriene mit caramilisiertem Kumquats und Feldsalat

\*\*\*

Maronencreme Suppe mit Pumpernickel Praliene

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschen mit Ricotta Ravioli und Kräuterschaum

\*\*\*

Kir Royal

\*\*\*

Badiertes Rinderfilet mit Gewürzjus, auf Rahmwirsing und Rosmarinkartoffen

\*\*\*

Zimtpanacotta mit Fruchcoulie und Waldbeeren

# Menüvorschlag II

# Amuse-Gueule

Amuse Gueule oder auch Grüsse aus der Küche

Erfreuen sie sich an einen kleinen Appetitanreger, zubereitet vom Küchenchef

\*\*\*

Atlantic Lachs Variation mit Dill-Senf Sauce und Wildkräutersalat

\*\*\*

Thai Curry Suppe

\*\*\*

Mit Trüffel pafümiertes Waldpilzrisotto

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Kräuterschaum, sautierten Kaiserschoten und bunte Tagliatelle

\*\*\*

Creme Brullee

\*\*\*

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

# Menüvorschlag III

# Amuse-Gueule

Amuse Gueule oder auch Grüsse aus der Küche

Erfreuen sie sich an einen kleinen Appetitanreger, zubereitet vom Küchenchef

\*\*\*

Gebratens Kaninchenfilet an Wildkräutersalat

\*\*\*

Apfel – Meerrettich Suppe mit einem Chicken double Stick

\*\*\*

Weisweinrisotto mit gebratener Jacobsmuschel

\*\*\*

Mangosorbet

\*\*\*

Sauerbraten Rheinischer Art mit Apfelrotkohl und Kartoffelköße

\*\*\*

Borbon Vanilleeis mit warmer Beerengrütze

# Menüvorschlag IV

Amuse-Gueule

Amuse Gueule oder auch Grüsse aus der Küche

Erfreuen sie sich an einen kleinen Appetitanreger, zubereitet vom Küchenchef

\*\*\*

Ying und Yang von der Paprika mit Tandoori – Hähnchen Spieß

\*\*\*

Fregola „mediterran“ mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf gebackenem Wurzelgemüse

\*\*\*

Rinderschmorbraten auf Rotweinsoße mit winterlicher Gemüseauswahl und Selleriepüree

\*\*\*

Schokoladensüppchen mit Chilisahne