

MENU I

(buchbar ab 15 Personen)

**Räucherforellentatar
mit kleinem Kartoffelrösti**

* * * *

**Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Kürbiskernöl**

* * * *

**Zweierlei vom Hirschmedaillons
und Braten
an Preiselbeer-Holundersoße
dazu Rosenkohl und Haselnuss Spätzle**

* * * *

**Marmoriertes Schokoladenmousse
an marinierten Beeren**

€ 42,00

MENU II

(buchbar ab 15 Personen)

Vitello Tonato

* * * *

**Klare Rinderkraftbrühe
mit Brätstrudel**

* * * *

**Gebratene Kalbsrückenmedaillons
mit Zitronen-Kräuterbutter
dazu Zucchini-Kürbisgemüse
und Rosmarinkartoffeln mit Schale**

* * * *

**Nougatparfait im Baumkuchenmantel
auf Aprikosenragout**

€ 43,90

MENU III

(buchbar ab 15 Personen)

**Knackiger Feldsalat
an Kartoffelvinaigrette
mit Pinienkernen**

* * * *

**Cremesuppe vom roten Curry
mit gebackenen Garnelen**

* * * *

**Dialog vom Zander- und Lachsfilet
auf Zucchini-Kirschtomaten-Safransahne
dazu Petersilienkartoffeln**

* * * *

**After Eight Parfait
an Ananas-Chili-Salat**

€ 40,00

MENU IV

(buchbar ab 15 Personen)

**Knackiger Feldsalat
mit Walnuss Dressing
und geräucherter Entenbrust**

* * * *

**Cremesuppe von Petersilienwurzel
mit Rote Beete Würfel**

* * * *

**Tranchen vom rosa gebratenen
Schweinefilet
mit bunter Pfefferrahmsoße
dazu Karotten-Wirsinggemüse
und Kartoffelplätzchen**

* * * *

**Apfelküchle mit Malzparfait
€ 33,00**

MENU V

(buchbar ab 15 Personen)

**Rote Beete Carpaccio
mit Balsamico-Honig-Soße,
Pinienkernen und Feldsalat**

* * * *

**Gemüselasagne
an Kräuter-Safran-Risotto
mit Tomatensugo**

* * * *

**Veganes Schokomousse
an Gelber Grütze**

€ 25,00