



Menüvorschläge für Ihre Feier:

Menü 1

Burrata mit Feigen
.....

Kalbsrücken mit Calvados-Morchel-Sauce
mit Rosmarinkartoffeln & frischem Marktgemüse
.....

Tiramisu mit Obstgarnitur

44,00 €

Menü 2

Rindercarpaccio mit Rucola / gehobeltem
Parmesan / Zitronen-Vinaigrette
.....

Gebratenes Seeteufel auf Vanille-Safran-Risotto
.....

Panna Cotta mit Beerenkompott

49,50 €



Menü 3

Sashimi Tataki vom Tuna
mit Meeralgensalat

.....

Rinderfilet mit Rotweinjus
mit Rosmarinkartoffeln & frischem Marktgemüse

.....

Crème brûlée mit Zitronensorbet und Obstgarnitur

56,50 €

Menü 4

Vitello Tonnato

.....

Tortelloni mit Parmaschinken und Feigen

.....

Irischer Lammrücken mit Trüffel-Mandel-Kruste
frischem Marktgemüse/ Kartoffeln

.....

Parfait vom Tiramisu

64,50 €