

MENU SUGGESTIONS
MENU VORSCHLÄGE



flavor OF THE day SS DES tages



Menüvorschläge

Frühling (21.02 – 20.06)

Frühlings Menü 1

Marinierte Ziegenkäse im Knuspermantel an
Papayachutney
Brunnenkresse – Wildkräutersalat

Rote Bete Cremesuppe mit Spinat Ricotta
Ravioli

Maishähnchen im Kaffeelack
Thymian Buttersauce
Zuckerschoten Gemüse
Graupenrisotto mit Grana Padano

Bayrischcreme mit Waldmeister und
Pfirsichparfait

3 Gang € 32,-

4 Gang € 37,-

(buchbar ab 10 Personen)

Frühlings Menü 2

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Balsamico
Kirschtomaten, Kapernsalsa und
Thunfischmedalion

Hummercreme Suppe mit Belugalinsen und
Pilgermuschel

Gebackener Jungschweinsrücken
an geschmorten Spanferkelbäckchen mit
Aprikosen, Prinzess Bohnen Bündchen und
Rosmarien Maisgriesstaler

Tonkabohnen Tarte mit Erdbeerspiegel
Hausgemachten Pinienkernrahmeis

3 Gang € 38,-

4 Gang € 44,-

(buchbar ab 10 Personen)

Menu suggestions

Spring (21.02 – 20.06)

Spring Menu 1

Marinated goat cheese with crispy
coating, papaya chutney and watercress – wild
herb salad

Beet root soup with spinach ricotta cheese
ravioli

Coffee glazed corn fed chicken with thyme
butter sauce, sugar peas and pot pearly with
grana padano cheese

Bavarian cream with woodruff and peach parfait

3 courses € 32,-

4 courses € 37,-

(minimum group size: 10)

Spring Menu 2

Carpaccio of veal with balsamic cherry
tomatoes, caper salsa and tuna medallion

Lobster creme soup with beluga lentils and
scallop

Backed saddle of pork with stewed suckling
cheeks with apricot, princess beans and
rosemary corn semolina cakes

Tonka bean tarte with strawberry and home
made pine nut ice cream

3 courses € 38,-

4 courses € 44,-

(minimum group size: 10)

Menüvorschläge

Frühlings Menü 3

Frischkäse Kräuter Terrine im geräuchertem Lachsmantel an feinen Salatspitzen und Himbeer Vinaigrette

Frühlingslauchsuppe mit Garnelenspieß

Pochiertes Kalbsfilet an Morchelsauce
Gemüsestrauß der Saison
Kartoffelbaumkuchen

Zitronen Creme Brûlée an Schokoladensorbet

3 Gang € 39,-

4 Gang € 45,-

(buchbar ab 10 Personen)

Sommer (21.06 – 22.09.)

Sommer Menü 1

Hauch dünn geschnittener Serrano Schinken
Pikant marinierte Melone
und Trauben Chuntney

Weißer Tomaten Cremes Suppe
mit Markklösschen

Schwertfischsteak an Limonen- Kapernsauce
Tomatenfondue
und feinen Bandnudeln

Tiramisu mit Beerenfrüchten

3 Gang € 36,-

4 Gang € 39,-

(buchbar ab 10 Personen)

Menu suggestions

Spring Menu 3

Cream cheese herb terrine with smoked salmon coating and salad tips with raspberry vinaigrette

Spring leek soup with prawn spit

Poached fillet of veal with morel sauce mixed vegetables of the season and potato cake

Lemon Crème Brûlée with chocolate sorbet

3 courses € 39,-

4 courses € 45,-

(minimum group size: 10)

Summer (21.06 – 22.09.)

Summer Menu 1

Fine slices of serrano ham with spicy marinated melon and grape chutney

White cream soup of tomato with marrow dumplings

Sword fish fillet with lime caper sauce, tomato fondue and fine noodles

Tiramisu with berries

3 courses € 36,-

4 courses € 39,-

(minimum group size: 10)

Menüvorschläge

Sommer Menü 2

Carpaccio vom Kalbsfilet
mit Schnittlauch Morchel Vinaigrette

Geeiste Gurkensuppe mit Schwarzbrotcroutons

Seeteufelfilet an Safranschaum
feinem Gemüse mit Butterflocken
Estragon Risotto

Bourbone Vanille Parfait mit Früchten
und kleinem Schokoladenküchlein

3 Gang € 42,-

4 Gang € 47,-

(buchbar ab 10 Personen)

Sommer Menü 3

Norwegisches Lachstatar auf einem
Kräutercrouton
feinem Salatstrauss an Radieschen Vinaigrette

Creme Suppe mit Zitronengrass
und Büsummer Krabben

Gebratenes Weideochsenfilet in
Pfeffersauce mit Portweingelee,
Mediterranem Gemüse, feinen Bandnudeln im
Parmesanring

Erdbeertörtchen mit Ziegenquarkeis und
Orangen Espuma

3 Gang € 42,-

4 Gang € 47,-

(buchbar ab 10 Personen)

Menu suggestions

Summer Menu 2

Carpaccio of veal with chive – morrel vinaigrette

Iced cucumber soup with brown bread croutons

Fillet of monk fish with saffron foam and fine
vegetables and tarragon risotto

Bourbone vanilla parfait with fruits and small
chocolate cake

3 courses € 42,-

4 courses € 47,-

(minimum group size: 10)

Summer Menu 3

Norwegian salmon tatar with a herb crouton
with small salad and radish vinaigrette

Crème soup of lemongras with büsum shrimps

Roasted bullock in pepper sauce with port jelly,
Mediterranean vegetables, and fine band
noodles in a parmesan ring

Strawberry cakes with goat cheese ice and
orange foam

3 courses € 42,-

4 courses € 47,-

(minimum group size: 10)

Menüvorschläge

Herbst (23.09 – 20.12)

Herbst Menü 1

Carpaccio von der Roten Bete mit gratiniertem Ziegenkäse, gerösteten Piniekernen und Salatspitzen

Crème Suppe vom Feldsalat mit Meeresfrüchte-Strudel und Grisinistangen

Glasiertes Jungschweinerückenfilet mit Schalotten-Thymiansauce an Würzelgemüsebündchen Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Williams Birnen Chutney und Schokoladen Sorbet

3 Gang € 35,-

4 Gang € 39,-

(buchbar ab 10 Personen)

Herbst Menü 2

Aalrauchtörtchen mit Kräutercrepes an Zitronen Crème Fraîche und Lachs Kaviar

Schaumsuppe vom Prosecco mit Trauben und Croutons

gefülltes Maishähnchen mit Kräutergarnele Apfel- Cognacsauce feinem Gemüse und Steckrübengratin

Tarte von der Tonkabohne, pochierter Birne und Schokoladen Espuma

3 Gang € 39,-

4 Gang € 44,-

(buchbar ab 10 Personen)

Menu suggestions

Autumn (23.09 – 20.12)

Autumn Menu 1

Beet root carpaccio with goat cheese au gratin

Crème soup of field salad with sea food strudel and grisini sticks

Frosted young pig filet with spring onion- thyme sauce, with root vegetables and potatoes au gratin

Crème brûlée with Williams's pear chutney and chocolate sorbet

3 courses € 35,-

4 courses € 39,-

(minimum group size: 10)

Autumn Menu 2

Smoked eel cake with crêpes and herbs, lemon crème fraîche and salmon caviar

Prosecco foam soup with grapes and croutons

Filled corn chicken with shrimp, apple- cognac sauce, fine vegetables and carrot gratin

Tarte flambé of the Tonka bean, poached pear and chocolate foam

3 courses € 39,-

4 courses € 44,-

(minimum group size: 10)

Menüvorschläge

Herbst Menü 3

Gebackene Garnelen im Kartoffelstroh
auf Cocktailsauce und Herbstlichen Salat

Kartoffelcreme Suppe mit Trüffel
und Schwarzwälder Schinkensäckchen

Kalbsfilet niedrig gegart an Morchelrahmsauce
und Kartoffelbaumkuchen

Panna Cotta auf einem Johannisbeer-
fruchtspiegel und Kaffeekrokant

3 Gang € 44,-

4 Gang € 49,-

(buchbar ab 10 Personen)

Winter (21.12 – 20.02.)

Winter Menü 1

Forellenschaumbrot mit feinen Salatspitzen an
Pinienkernvinaigrette und Hagebuttenbrioche

Kraftbrühe vom heimischen Wild
mit Eierstich und Portweinklößchen

Benther Schweinefilet an leichter Senfsoße
feinem Gemüse der Saison und
geschwenkten Schupfnudeln

Zimtrahmeis mit Dörrobst

3 Gang € 32,-

4 Gang € 37,-

(buchbar ab 10 Personen)

Menu suggestions

Autumn Menu 3

Baked prawns in potato hay on cocktail sauce
and autumnly salad

Potato cream soup with trifle and ham from the
black forest

Filet of the veal cocked smoothly, with morel-
cream sauce and potato layer cake

Panna Cotta on currant and coffee brittle

3 courses € 44,-

4 courses € 49,-

(minimum group size: 10)

Winter (21.12 – 20.02.)

Winter Menu 1

Trout- foam bread with fine salad leaves, pine
nut vinaigrette and rose hip brioche

Consommé of local meat with egg cubes and
port dumplings

Benther pork filet with a light mustard sauce,
fine seasonal vegetables and panned
Schupfnudeln

Cinnamon –milk rice terrine with dried fruits

3 courses menu € 32,-

4 courses menu € 37,-

(minimum group size: 10)

Menüvorschläge

Winter Menü 2

Geräucherte Gänsebrust mit Apfel Chutney
und Feldsalatspitzen mit Kartoffel-
Speckdressing

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Zimtcroustons

Gebratene Wildentenbrust
auf Wonnekraut mit Sternanis Karamell
Glasierten Trauben
Laugenbrotklösschen

Schwarzes Johannisbeer Parfait
mit Nougat Brounie und Granatapfelgelee

3 Gang € 39,-

4 Gang € 44,-

(buchbar ab 10 Personen)

Winter Menü 3

Lauwarme Stubenkückengalantine
mit getrüffeltem Leberkern im Feldsalatnest

Kastanien-Ingwercreme Suppe
mit Kirschchutney

Heimischer Rehbock gebraten im
Waldpilzmantel
an Wildglace
Wirsingsäckchen mit Steckrübenbratun

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
an Baileysrahmeis

3 Gang € 44,-

4 Gang € 48,-

(buchbar ab 10 Personen)

Menu suggestions

Winter Menu 2

Smoked goose breast with apple chutney, field
salad and potato-ham dressing

Hokkaido pumpkin cream soup with cinnamon
croutons

*Roasted wild duck on Wonnekraut with star
anise caramel, frosted grapes and lye bread
dumplings*

Black current parfait with nougat brownie
and pomegranate jelly

3 courses € 39,-

4 courses € 44,-

(minimum group size: 10)

Winter Menu 3

Lukewarm fledgling galantine with trifled liver
core and field salad nest

Kastanien-Ingwercreme Suppe
mit Kirschchutney

Heimischer Rehbock gebraten im
Waldpilzmantel
an Wildglace
Wirsingsäckchen mit Steckrübenbratun

Baby chocolate cake with melted core in
combination with Baileys cream rice

3 courses € 44,-

4 courses € 48,-

(minimum group size: 10)

Menüvorschläge

Winter Menü 4

Gerüffelte Alaska Sokey Lachspraline
an feinen Salatspitzen mit Paprika Vinaigrette

Rahmsuppe vom Rotkohl
mit Schwarzbrotcrouton und gebratener Gänse
Leber

Rosa gebratene Medallions vom heimischen
Hirschkalb
an Sanddornbuttersauce
geschwenkten Rosenkohl
Kartoffel -Vanille Baumkuchen

Parfait vom Nougat mit Kaffeekrokant
Apfelstrudel und Tonkabohnen Schaum

3 Gang € 48,-

4 Gang € 52,-

(buchbar ab 10 Personen)

Menu suggestions

Winter Menu 4

Filled Alaska Sokey salmon praline with fine
salads and pepper vinaigrette

Red cabbage cream soup with brown bread
croutons and roasted goose liver

Medium cooked medallions of local deer with
sallow thorn butter sauce, Brussels sprouts and
potato-vanilla pyramid cake

Parfait of nougat with coffee brittle
Apple strudel and tonka bean foam

3 courses € 48,-

4 courses € 52,-

(minimum group size: 10)