

Menü I

Frühlingsalat in Sesamdressing mit
Räucherlachsterrine und Kaviar creme fraiche

Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Ricottamaultaschen

Wachtelpraline an Portweinschaum
Rahmwirsing, Pinienpuffer

Rehschnitzel in Mandelhülle gebraten
an Rahmwaldpilzen, Rosenkohlstrudel

Hausgemachtes Limettenparfait
mit Feigenkompott

Menü II

Creme von Tiger Garnelen mit Zanderklößchen
und Pernodsahne

Gebratenes Kaninchenfilet an Steinpilzsahne
kleines Gemüsebouquet, Polentasterne

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

Medaillons vom Rinderfilet unter der Gorgonzolahaube
Balsamicojus, Brokkoliflan, Kräuterkartoffeln

Gratinierter Mascarponecrepes
an Cappuchinosabayon
und glasierten Äpfeln

Menü III

Salat von Frühlingslauch und Papaya in
Wasabidressing mit Geflügelsaté

Klare Zitronengrassuppe mit
Krabbenbällchen

Steinbeißerfilet auf gelber Paprikasauce
mit Steinpilznudeln und Gemüseperlen

Gefüllte Perlhuhnbrust an Marsalasaucen
Gefüllte Wirsingbällchen, Kichererbsenplätzchen

Blätterteigtasche mit Nougat – Pistaziencrem gefüllt
und marinierten Beeren

Menü IV

Blattsalat in weißen Balsamicodressing
mit gebratener Kalbsleber und Feigenkompott

* * * * *

Steinpilzsommé mit Pistazienklößchen

* * * * *

Zitronensorbet mit Prosecco

* * * * *

Gefüllte Perlhuhnbrust an Pilzragout
mit Zwiebellauch, Blattspinat und Tomaten
dazu Basilikum-Kartoffeln

* * * * *

Melonensalat in Portwein mariniert
und Mandel-Amarettoparfait

Menü V

Fumé von Miesmuscheln mit Zitronengras
Und Knoblauchcrouton

* * * * *

Seeteufelmedaillons an Pfifferlingsahne
Rote Betestreifen, Wildreis

* * * * *

Pochiertes Rinderfilet in Kräutersahne
Gemüse vom Markt, Kartoffelgnocchi

* * * * *

Kokos Pannacotta mit Himbeer-Melba

Menü VI

Mediterrane Terrine
mit pikantem Peperoni-Kompott
dazu Jakobsmuschel im Speckmantel

* * * * *

Wachtelconsommé mit Kräuterklößen

* * * * *

Kalbsfilet im Kräutermantel an Portweinsahne
Gemüsenest, Polentasterne

* * * * *

Lauwarmes Zwetchgenragout mit Topfenknödel
und Vanillesahne

Menü VII

Frühlingsalat in Curryjoghurt
und gebratenen Entenbruststreifen

* * * * *

Gratiniertes Lachsfilet auf Zucchini Gemüse
und schwarzen Nudeln

* * * * *

Sorbet von Limetten mit frischen Erdbeeren

* * * * *

Geschmorte Rehkeule mit frischen Waldpilzen, Mandelpuffer
und Gemüsenest/ Apfelrotkohl

* * * * *

Gefüllte Mascarponecrepes an marinierten Waldbeeren

Menü VIII

Mediterrane Terrine
mit pikanten Peperoni-Kompott
dazu Jakobsmuschel im Speckmantel

* * * * *

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
mit Croutons

* * * * *

Blätterteig-Polster
mit Hirschragout gefüllt

* * * * *

Grüne-Apfel-Sorbet

* * * * *

Rinderfiletsteak mit Parmesankruste
und tourniertem Gemüse

Kartoffelstrudel

* * * * *

Dreierlei Schokoladenparfait
mit frischem Erdbeersalat
und schwarzem Pfeffer