

## **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