

Menü Variationen

Klare Suppe

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum - Quarknocken
Steinpilzkraftbrühe mit Steinpilzen und Klößchen
Rinderkraftbrühe "Celestine" mit Pfannkuchen Streifen
Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen
Calenberger Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüse und Klößchen
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange
Kraftbrühe von erlesenen Waldpilzen
Rinderbrühe mit Pfefferklößchen
Wildsuppe Hubertus
Irish Stew
Gratinierte Zwiebelsuppe
Perlhuhn Essenz
Minestrone

Gebundene Suppen

Feine Kartoffelsuppe mit Streifen von Räucherlachs
Tomatencremesuppe mit Gin Sahne
Maronencremesüppchen
Cremesüppchen von Blattsalaten mit Roquefort parfümiert
Feines Lachscremesüppchen mit Dillspitzen
Passierte Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen
Cremesuppe von Blattspinat mit Creme fraiche
Cremesuppe vom Wildlachs mit Pfefferklößchen
Cremesuppe von frischen Kräutern mit Wachtel Ei
Russische Gurkensuppe " Doria" mit Dillspitzen
Champignonrahmsuppe mit Creme fraiche
Rahmsuppe von frischen Steinpilzen
Spargelcremesuppe mit Einlage
Cremesuppe von frischen Broccoli mit Frischkäse
Gulaschsuppe
Gazpacho
"Bourride" Französische Fischsuppe mit Sauce Aoili und warmen Baguette
Lauchcremesuppe

Vorspeisen Fisch & Meeresfrüchte

Hausgebeizter Lachs mit leichter Senfsauce und Kartoffelpuffer
Pochierte Lachschnitte auf Gemüsebeet und Limonen Schaum
Salat von der Atlantikseezunge und grünem Spargel mit leichter Marinade
Jacobs Muscheln auf Blattspinat mit Sauce Mornay gratiniert
Kanapee Vorspeisenteller
Avocado Salat mit Shrimps in leichtem Dressing und ofenfrischem Baguette
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Keta-Kaviar an Toast und Butterflocken
Carpacchio *vom norwegischen Fjord Lachs*

Vorspeisen Gemüse & Vegetarisch

Variationen von Anti Pasti mit italienischem Brot
Kanapee Vorspeisenteller
Hausgemachte Pilzmaultaschen mit Trüffelsauce

Vorspeisen Geflügel

Knackiger Ackersalat mit Tranchen von der Entenbrust an Orangen-Himbeerdressing zu ofenfrischen Brot
Feinste Salatspitzen mit gebratenem Wachtelbrüstchen an leichter Buttersauce
Erlesene Blattsalate der Saison mit gebratener Perlhuhn Brust und Orangen - Walnussdressing
Kanapee Vorspeisenteller
Herbstliche Blattsalate mit Orangendressing und geräucherter Gänsebrust
Geflügelleberparfait auf Ingwer - Apfelsalat und ofenfrischem Baguette
Geflügelcocktail in der Frucht

Vorspeisen Rind

Kanapee Vorspeisenteller
Marinierte Rinderfiletscheiben an feinstem Gemüsesalat
Carpacchio vom Rinderfilet mediterran mariniert

Vorspeisen Käse & Vegetarisch

Kanapee Vorspeisenteller
Gefüllte Champignonköpfe mit Käse gratiniert
Tomaten - Mozzarella Salat mit frischem Basilikum Pesto im Weck Glas serviert an mediterranem Gebäck

Vorspeisen Wild

Rehterrine an Salatspitzen mit Sauce Cumberland
Kanapee Vorspeisenteller

Vorspeisen Schwein & Schinken

Parmaschinken an beschwipsten Melonenkugeln und Minze
Kanapee Vorspeisenteller

Hauptgerichte Fisch & Meeresfrüchte

Zander - Lachsroulade mit Safransauce auf Gemüsenudeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Gemüsecarree auf Weißwein-Dillsauce

Dorade „Royal “ auf geschmortem Gemüse zu Rosmarinkartoffeln

Gebratene Lachsschnitte auf Gemüsenudeln an Safransauce

Gebratene Riesengarnelen an schwarzen Bandnudeln auf Gemüse Julienne auf Zitronensauce

Hauptgerichte Lamm

Lammkeule gebraten auf Thymianjus zu Ratatouille und gratinierten Kartoffelscheiben

Lammrücken mit Kräuterkruste auf Thymianjus mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Hauptgerichte Geflügel

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, Gemüseauswahl und tomatisierte Spaghetti

Gebratene Perlhuhn Brust auf Trüffelsauce mit feinstem Gemüse und Kartoffelstrudel

Poularden Brust mit Krabbensauce, feinstem Marktgemüse an Rahmkartoffeln

Gebratene Entenbrust auf Orangensauce mit glasierten Zuckerschoten und Karotten an Kartoffelgratin

Hauptgerichte Rind

Rinderschmorsteak Esterhazy mit Gemüse Julienne und Butterspätzle

Filetspitzen Stroganoff mit Gemüse der Saison und Butterspätzle

Maredo - Filet auf Bordeauxsauce zu mediterranem Gemüse mit Kartoffel - Sellerie - Gratin

Angus Rinderfilet mit Morchelrahmsauce an zartem Gemüse zu Pommes Macaire

Black Angus Roastbeef nach englischer Art in Senfkruste gebraten mit frischem Gemüse der Saison und Gratin

Hauptgerichte Kalb

Steak aus dem Kalbsrücken mit Morchel Rahm zu Broccoli Röschen mit Mandelbutter und Pariser Kartoffeln

Zarte Roulade vom kalbsrücken mit Blattspinat, Mozzarella und Parmaschinken gefüllt zu Tomatenkäsesauce an hausgemachten Gemüsenudeln

Kalbsfilet auf Garnelen-Pilz-ragout zu feinem Gemüse des Marktes und Pariser Kartoffelchen

Züricher Geschnetzeltes mit erlesenen Gemüse auf Berner Rösti

Hauptgerichte Wild

Hirschrücken auf Wacholderrahmsauce, Rosenkohl, Rotweinbirne mit Marzipanfüllung und Kartoffelkroketten

Hirschkalbskeule mit Wacholderrahm und Pfifferlingen, Weißweinbirne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kroketten

Rehkeule mit Waldpilzsauce, Rosenkohlroschen und Kartoffelklößen

Wildschweinkeule in Wild Rahm an Bohnenbündchen auf Kartoffelplätzchen

Rehrücken auf Kirschsauce zu Rotkohl und Herzoginkartoffeln

Hauptgerichte Schwein & Schinken

Schweinefilet im Speckmantel, Steinpilzrahm, Gemüse der Saison und Macaire Plätzchen

Filetspitzen vom Schwein in feiner Pfeffersauce an jungem Gemüse zu Mandelkroketten

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignonrahmsauce an mediterranem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Ofenfrischer Krustenbraten in Biersauce an Sauerkraut und Kartoffelklöße

Schweinefilet im Rindermantel mit Pfifferlingen, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Desserts

Bayrisch Creme mit Heidelbeeren

Schwarzwälder Kirschcreme

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Dessertvariation " Café Wild "

Mandel Parfait auf Amaretto Schaum

Hannoversche Beerengrütze mit Vanillesauce

Brombeercreme mit Mandelsahne

Griessflammerie mit Sauerkirschen

Schokoladenmousse auf Pfefferminzsauce

Amaretto Sabayon mit Sauerkirschen

Salat von frischen Früchten

Creme Karamell mit Früchten

Lebkuchen Parfait auf Honigsauce

Gebackene Banane mit Honigsauce und Vanilleeis

Apfelbeignets mit Vanilleeis

Grand Manier - Parfait mit frischen Orangenscheiben

Baby Ananas Surprise

Amaretto Pflaumen mit Vanilleeis

Welfenspeise

Komposition von der Mango mit Kokos Eis

Variationen von Sorbets in der Mandeltulpe

Erdbeere Tiramisu auf Fruchtsaucenspiegel

Vegane Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum - Quarkknocken
Steinpilzkraftbrühe mit Steinpilzen und Klößchen
Feine Kartoffelsuppe mit Streifen von Räucherlachs
Russische Gurkensuppe " Doria" mit Dillspitzen
Spargelcremesuppe mit Einlage
Cremesuppe von frischen Broccoli mit Frischkäse
"Bourride" Französische Fischsuppe mit Sauce Aoili und warmen Baguette

Vegane Vorspeisen

Variationen von Anti Pasti mit italienischem Brot
Gegrilltes Gemüse mit Käse überbacken
Tomate Mozzarisella mit Basilikum und italienischem Brot
Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum
Bunter Blattsalat mit Avocado und Mango
Gefüllte Portobellos vom Grill
Artischocken auf Röstbrot mit Ratatouille Spießen

Vegane Hauptgerichte

Buntes Ofengemüse mit Süßkartoffeln
Kohlrabi mit feinsten Spinatfüllung
Rotkohlcurry mit frittiertem Tofu
Butternut - Kürbis - Ragout mit Halloumi - Klößchen
Überbackenes Zimtgemüse mit Walnüssen
Gratinierter Auberginenauflauf mit Tomatensauce
Kopfsalat mit Gazpacho Dressing und Croutons

Vegane Desserts

Gegrillte Melone mit Zitroneneis und frischer Minze
Exotischer frischer Obstsalat mit Nusskrokant
Bayrische Creme mit Himbeeren
Karamell Cheesecake Mousse
Pochierte Rotweibirne mit Preiselbeeren
Mandelmilchreis mit warmen Kirschkompott

Alle angebotenen vegetarischen und veganen Speisen werden von uns mit den entsprechenden pflanzlichen, sowie fleischfreien Lebensmitteln hergestellt!!!