



## Menüvorschläge

Sie möchten mit Freunden, Geschäftspartnern oder ihrer Familie eine Veranstaltung in unserem Hause ausrichten - gerne stehen wir Ihnen mit unserem Team in unseren Räumen zur Verfügung, die Buchung ist auch an Wochenenden als „geschlossene Gesellschaft“ möglich. Gerne beraten wir Sie unverbindlich.

Genießen Sie frische, herzhaftere Gerichte. Unsere französisch inspirierte Küche interpretiert auch klassische deutsche Gerichte immer wieder neu. Entdecken Sie unsere Liebe zum Detail in der sorgfältigen Auswahl unserer Speisen und Weine.

Erleben Sie Ihren besonderen Genussmoment in unseren liebevoll eingerichteten Räumen.

Bitte beachten Sie, dass wir 24 h vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Gästezahl benötigen,

die uns auch als Bemessungsgrundlage für die Rechnung dient.

Selbstverständlich bieten wir auf Wunsch auch vegetarische und vegane Alternativen zu den einzelnen Gängen.

Gerne empfehlen wir Ihnen nach Menüauswahl auch die passenden Weine.

**Stornofristen und Kosten:**

bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin ist eine kostenfreie Stornierung möglich.

14 Tage bis 1 Tag vor Veranstaltungstermin fallen 50% des zu erwartenden Umsatzes als

Stornokosten an.



#### Menü A

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Suprême vom Perlhuhn mit Pilzrahm, hausgemachten Schupfnudeln und jungem Gemüse

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

42,-€

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

\*\*\*

Brust und Keule von der Ente mit Blaukraut und Serviettenknödel

\*\*\*

„Crema Catalana légère“ mit eingelegten Zwetschgen und Macadamia-Vanilleeis

45,-€

#### Menü C

Wildkräutersalate in Balsamicovinaigrette mit gebratener Wachtelbrust

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsfilet mit gegrillten Auberginen, Paprika und Polenta

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit marinierten Kumquats und Mandarinsorbet

48,-€

#### Menü D

Feldsalat mit Speck und Croûtons

\*\*\*

Frische Hafermastgans mit Blaukraut, Schmorapfel und Kartoffelklößen

\*\*\*

Lebkucheneisparfait mit hausgemachten Zwetschgenröster und Crumble

48,-€



#### Menü D

Feldsalat mit Speck und Croûtons

\*\*\*

Frische Hafermastgans mit Blaukraut, Schmorapfel und Kartoffelklößen

\*\*\*

Lebkucheneisparfait mit hausgemachten Zwetschgenröster und Crumble

48,-€

#### Menü E

Schaumsuppe von roten Beten mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Tranchen vom Rehrücken mit Wacholderrahmsauce, Wirsing und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Soufflé von Valrhonashokolade mit Birnen-Ingwerconfit und Orangensorbet

53-€

#### Menü F

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

\*\*\*

Essenz von der Strauchtomate mit gegrilltem Gamba

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Marktgemüse

\*\*\*

Apfel Crumble mit Zimteis

59,- €



#### Menü G

Variation vom Hamachi mit Mango-Koriandersalsa

\*\*\*

Paprikaschaumsüppchen mit Chorizo

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken mit Cranberryjus, glaciertem Rosenkohl und Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Gefüllte Datteln mit Honigeis und Zimtsabayon

68,-€

#### Menü H

Terrine von der Gänsestopfleber mit Portweifeigen und Brioche

\*\*\*

Filet vom Atlantiksteinbutt auf Orangen Fenchelgemüse

\*\*\*

„Châteaubriand“ vom Weiderind mit geschmorten Schalotten, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Trio von Sorbets auf frischen Früchten

73,-€

#### Menü I

Junge Blattsalate in Orangenvinaigrette mit gratiniertem Ziegenkäse

\*\*\*

Suprême vom Perlhuhn auf Bärlauchrisotto und confierten Tomaten

\*\*\*

Weißkäsemousse mit frischen Erdbeeren

39,-€



Menü J

Spargelschaumsüppchen mit Rauchlachs

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Chilli---Broccoli und Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Crema Catalana „légère“ mit frischem Rhabarber und Macadamia---Vanilleeis

42,-€

Menü K

Spargel-Fenchelsalat mit Kerbel-Estragon-Vinaigrette mit poeliertem Kabeljau

\*\*\*

Kalte Vichysoisse mit Saiblingskaviar

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsfilet mit Gewürzjus, Ingwerkarotten und Spinatrisotto

\*\*\*

Délice von der Schwarzwälder Kirschtorte

49,-€

Menü L

Tataki vom Thunfisch mit Chinakohl, Mango und Sojasprossen

\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit Portweinschalotten, Speckbohnen Kartoffelgratin

\*\*\*

Himbeer-Crumble mit Valrhona-Schokoladenmousse und Vanillesauce

58,-€



Menü M

Terrine von der Gänsestopfleber mit Banyuls-Herzkirschen und Brioche

\*\*\*

Cappuccino vom Bärlauch mit Parmesanespuma

\*\*\*

Duo von Schweinebauch und Jakobsmuscheln mit Pak---Choi und Kartoffelsoufflé

\*\*\*

Blaubeer-Topfenmousse mit Safran---Vanillerahmeis und Haselnußkrokant

59,-€

Menü N

Duo von Calamaretti und Riesengarnelen mit Rucola, Pesto und gegrilltem Paprika

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Spargelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Panna Cotta mit frischen Beeren

45,-€

Menü O

Geflügel-Essenz mit Udon-Nudeln und asiatischem Gemüse und Koriander

\*\*\*

Wetterauer Ofenente mit Wirsing und Kartoffelklößen

\*\*\*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

39,-€