



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, herzhafte 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,-€

Menü C

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 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,-€