



Familien Menü I

Amuse bouche

*

Hausgebeizter Lachs
an Kräutersalat
Kartoffelplätzchen
Crème fraîche

*

Roastbeef vom Angus-Rind
mit mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Schalotten-Rotweinsauce

*

Trilogie von Sorbet
aufgegossen mit Grappa

€ 35



Familien-Menu II

*

Amuse bouche:
7-Kräuterschaumsüppchen

*

Roma Tomaten mit Büffel-Mozzarella
und frischem Basilikum, Oliven
& altem Balsamico Essig

*

Zanderfilet
auf Gemüsejulienne
Tagliatelle
Limettensauce

*

Roastbeef vom Angus-Rind
Grilltomate, Bohnenvariation
gratinierte Kartoffeln
Pfeffer-Cognacrahmsauce

*

Minestrone von Sommerfrüchten
mariniert mit Aperol
& Bourbon Vanilleeis

€ 49



Familien-Menü III

*

Amuse bouche

*

Bunter Marktsalat
mit frittierten Champignons
Sc. Remoulade

*

Schaumsüppchen von Kräutern
mit geschmolzenen Tomaten

*

Medaillons vom Schweinefilet
unter der Pinienkernkruste
knackiges Marktgemüse
Pappardelle & asiatischer Duftreis
Rahmsauce

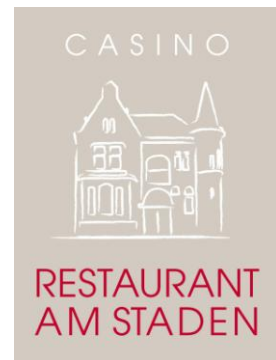
*

Crème caramel
mit warmen Waldbeeren

40 Euro

35 Euro

-ohne Suppe-



Familien Menü IV

Amuse bouche:
Tomatensüppchen

*

Parma Schinken
und Avocadococktail
mit Kerbel-Vinaigrette

*

Saiblingilet unter der Sesamkruste
auf Blattspinat, Pasta
Krustentiersauce

ODER

Rinderrücken
grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln
Schalotten-Rotweinsauce

*

Marinierte warme Herbstfrüchte
mit Vanilleeis

35 Euro

Unsere Wein-Tipps:

0,75l Grauer Burgunder Petgen-Dahm € 29
0,75l Château Couronneau – Bordeaux € 32