

Menuvorschläge

Menu I

Ruccolaschaumsüppchen mit Pinienkernen

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
Kartoffelklöße und Apfelkompott

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Pro Person 21,50 €

Menu II

Kleiner gemischter Salat mit Croûtons und frischen Sprossen

Streifen vom Kalb in Weißweinschaum
mit Wiesenchampignons und Butterspätzle

Hamburger Beerencocktail mit Vanillesauce

Pro Person 22,50 €

Menu III

Curry – Zucchinicrèmesuppe

Lachssteak an Safransauce mit Zuckerschoten und Wildreis

Zitronensorbet mit Minze

Pro Person 21.50 €

Menu IV

Frischer Feldsalat mit einer Rose von geräuchertem Lachs

Kalbsmedaillons mit Calvados-Rahm-Sauce,
Gemüse der Saison und Herzogin-Kartoffeln

Crème brûlée

Pro Person 25.00 €

Menu V

Terrine von Ziegenkäse
mit Feigensenf und Salatbouquet

Tomatensuppe "Romana" mit Basilikum

Gebratene Maispouardenbrust mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu mit Himbeersauce

Pro Person 28.00 €

Menu VI

Tatar von Roter Beete an Salatbouquet

Pot au feu von Edelfischen

Lammrücken am Stück gebraten mit Speckbohnen und gratinierten Kartoffeln

Dessertteller President

Per person 32.00 €

Gerne stellen wir die Menukomponenten nach Ihren Vorstellungen individuell zusammenstellen