

Menü für den Feinschmecker

Duo von Wildschweinschinken und Ziegenkäsecrouton

~

Steinpilzcremesuppe

~

Mangosorbet

~

Rehrücken an Wildrahmsauce
auf Selleriepüree, dazu Karotten

oder

gebratene Riesengarnelen auf Shakshuka
dazu Basmatireis

~

Süße Variation aus unserer Patisserie

oder

Käseauswahl an Nüssen und Feigensenf
dazu Baguette

~

5 Gänge Menü
4 Gänge ohne Suppe
3 Gänge ohne Suppe und Sorbet

Vorspeisen

Wildschweinschinken an bunten Blattsalaten
und Birnenchutney ⁽³⁾

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und Zitronensaft
an Pinienkernen und Grana Padano

Ziegenkäsecroutons an Salatbouquet
und Balsamicopflaumen ⁽¹⁾

Gebratene Riesengarnelen auf Dillgurken

Suppen

Steinpilzcappuccino

Kraftbrühe mit Markklößchen

Krustentiersuppe mit gebratener Riesengarnele

Empfehlungen

Rumpsteak vom Grill „Schwarzwälder Art“
mit Preiselbeersahnemeerrettich überbacken
dazu Pommes frites und Salat

Rehrücken an Birnensauce
dazu Mandelbroccoli und hausgemachte Spätzle

Lammrücken „Prinz Eugen“
an feiner Knoblauchsauce
dazu Bohnenbouquets und Kroketten

Rinderfiletsteak an kräftiger Rotweinjus
auf Selleriepüree, dazu Karotten

Maishähnchenbrust „Marokko“
an Shakshuka und gebratenen Kartoffelwürfel

Cordon Bleu vom Kalb
dazu Pommes frites und Salat

Salat „Fermier“
Tranchen vom Lammrücken rosa gebraten
an gegrilltem Ziegenkäse im Schinkenmantel
dazu Blattsalate in Kräuter - Olivenvinaigrette ^(2, 3, 4)

Schweinemedaillons „Gourmet“
mit frischen Champignons a la Creme
dazu hausgemachte Spätzle und Salat

Aus Fluss und Meer

Lachssteak an Gewürztraminersauce
auf Selleriepüree und gebratenem Fenchel

Gebratene Riesengarnelen auf Pestotagliatelle
dazu Salat

Zanderfilet an Hummerschaum
dazu Mandelbroccoli und Basmatireis

Vegetarisches

Tagliatelle mit gebratener Zucchini
frischen Gartenkräutern und Curry (vegan)

Gebackener Feta auf Selleriepüree und Karotten

Quionabratling auf Shakshuka