

# Vorschläge 3-Gang Menü

## Vorschlag I

Scampi Tempura mit Wakame-Gurken-Salat

\*\*\*

Kalbsrücken rosa mit Ratatouille und Trüffelkrapfen

\*\*\*

Zweierlei Tobleroneparfait mit Ananas-Minz-Ragout

**zu € 52,00 pro Person**

## Vorschlag II

Wassermelonen-Büffelmozzarella-Salat mit rotem Basilikum

\*\*\*

Italienische Ochsenbacke mit Süßkartoffelstampf, Zuckerschoten und einem kleinen Salat

\*\*\*

Rhabarber-Mango-Kompott mit Galliano Sabayone

**zu € 44,00 pro Person**

## Vorschlag III

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Himbeerdressing und karamellisiertem Ziegenkäse

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel mit Kartoffelgratin und Pilzen

\*\*\*

Lavendel Panna Cotta

**zu € 37,00 pro Person**

## Vorschlag IV

Ceasars Salad mit Crispy Chicken

\*\*\*

Boeuf Stroganoff (Rinderfiletspitzen, Rote Beete, Gewürzgurken, Pilze) mit Wildkräuterspätzle und einem kleinen Salat

\*\*\*

Erdbeer-Kokos-Tiramisu mit hausgemachter Praline

**zu € 49,00 pro Person**

### **Vorschlag V**

Praline von der Ochsenbacke auf süß-sauren Linsen

\*\*\*

Schwarzer Heilbutt auf Kräuter-riesling-Sauce mit Kartoffel-Lasagne und frischen Pilzen

\*\*\*

Guerilla Bakery Brownie mit Vanilleeis

**zu € 49,00 pro Person**

### **Vorschlag VI**

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Thunfischmayonnaise

\*\*\*

Involtini vom Schwein gefüllt mit Parmesan und Rucola auf Tomaten-Risotto mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

Panna Cotta mit zweierlei Saucen

**zu € 39,00 pro Person**

### **Vorschlag VII**

Carpaccio von der Pute im Kräutermantel mit Zuckerschoten und Salatbukett an Himbeerdressing

\*\*\*

Maishuhnbrust gefüllt mit Garnele und Gemüse mit Kartoffelgratin, Portweinjus und Gemüse der Saison

\*\*\*

Hausgemachte Cheesecakecreme auf Krokant mit marinierten Himbeeren

**zu € 34,50 pro Person**

### **Vorschlag VIII**

Sashimi vom Thunfisch mit Wakame-Algen, Sojasauce und Sushi-Ingwer

\*\*\*

Rinderfilet mit Sanchopfeffersauce, Trüffelkrapfen und Bohnenbündchen

\*\*\*

Im Weckglas gebackener Orangenkuchen mit Orangenragout und Baileysmousse

**zu € 62,00 pro Person**

### **Vorschlag IX**

Karotten-Ingwer-Suppe mit Gamba

\*\*\*

Maispouardenbrust in einer Parmesan-Haselnuss-Kruste mit Karotten-Zucchini-Röstis und Wirsinggemüse

\*\*\*

Honig-Tonkabohnen-Parfait auf einem Dialog von Mango- und Himbeersauce

**zu € 44,00 pro Person**

### **Vorschlag X**

Lasagne vom Kartoffelplätzchen und hausgebeiztem Lachs an einem Bouquet von Wildkräutersalat und einem pikanten Mangodipp

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef in einer Senf-Kräuterkruste an geschmorten Pilzen der Saison und Röstiecken

\*\*\*

Waldhonig-Parfait mit Beerensauce

**zu € 52,00 pro Person**

### **Vorschlag XI**

Curry-Muschel-Suppe

\*\*\*

Loup de Mer und Jakobsmuscheln mit Safranrisotto

\*\*\*

Mille feuille vom Topfenmousse mit Beerensauce

**zu € 38,00 pro Person**

### **Vorschlag XII**

Lauchcremesuppe

\*\*\*

Seesaibling mit gegrilltem Gemüse und Basilikumpürree

\*\*\*

Griesflammerie mit Waldbeeren

**Zu € 35,00 pro Person**

### **Vorschlag XIII**

Rinderkraftbrühe „Royal“

\*\*\*

Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln und Zuckerschoten

\*\*\*

Herrencreme

**zu € 32,00 pro Person**

### **Vorschlag XIV**

Tomatenconsomme mit Rucolanocken und Concasse

\*\*\*

Duett vom Schwein und der Pute in Portwein-Pfeffer-Jus mit Kroketten  
und Gemüse der Saison

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Zu € 33,50 pro Person**

### **Vorschlag XV**

Rinderfilet „Wellington“

\*\*\*

Filet vom Iberico-Schwein mit Vichykarotten, hausgemachter Pommes  
macaire und Café de Paris-Butter

\*\*\*

Hausgemachte Cassata

**Zu € 52,00 pro Person**

### **Vorschlag XVI**

Carpaccio vom Kasseler mit Himbeerdressing

\*\*\*

Pfefferpotthast mit Spätzle und Zuckerschoten

\*\*\*

Westfälische Stippmilch mit Pumpernickel und Schattenmorellen

**Zu € 32,00 pro Person**

### **Vorschlag XVII**

Minestrone mit Einlage

\*\*\*

Piccata von der Hähnchenbrust mit Gnocchi und südlichem Gemüse

\*\*\*

Tiramisu

**€ 34,50 pro Person**

### **Vorschlag XVIII**

Süßkartoffel-Kokos-Chili-Suppe mit Südtiroler Speck

\*\*\*

Involtini vom Schwein gefüllt mit Amarettini, toskanischen Kartoffeln und gegrillten Zucchini

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu

**Zu € 39,50 pro Person**

### **Vorschlag XIX**

Rucola an Balsamico mit roten Linsen, roten Zwiebeln, Streifen von der Pute und Parmesanhobeln

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet auf Blattspinat mit toskanischen Kartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit zweierlei Saucen

**Zu € 37,00 pro Person**

## **Vorschlag XX**

Westfälische Kartoffelsuppe

\*\*\*

Münsterländer Zwiebelfleisch mit warmem Kartoffelsalat

\*\*\*

Herrencreme

**Zu € 29,50 pro Person**