

Vorschläge 5-Gang Menü

Vorschlag I

Scampi Tempura mit Wakame-Gurken-Salat

Brunnenkressecremesuppe mit Südtiroler Speckchips

Mangosorbet mit Sekt

Kalbsrücken rosa mit Ratatouille und Trüffelkrapfen

Zweierlei Tobleroneparfait mit Ananas-Minz-Ragout

Zu € 64,00 pro Person

Vorschlag II

Wassermelonen-Büffelmozzarella-Salat mit rotem Basilikum

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit gebratenen Scampi

Limetten-Basilikum-Sorbet

Italienische Ochsenbacke mit Süßkartoffelstampf, Zuckerschoten und einem kleinen Salat

Rhabarber-Mango-Kompott mit Galliano Sabayone

Zu € 59,00 pro Person

Vorschlag III

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Himbeerdressing
und karamellisiertem Ziegenkäse

Geflügel-Curry-Suppe

Forellenfilet auf Blattspinat mit toskanischen Kartoffeln

Schweinemedallions im Speckmantel mit Kartoffelgratin und Pilzen

Lavendel Panna Cotta

Zu € 49,00 pro Person

Vorschlag IV

Ceasars Salad mit Crispy Chicken

Karotten-Ingwer-Suppe

Frisches Reibeplätzchen belegt mit Champagnerkraut, hausgebeiztem
Lachs, roten Zwiebeln, Creme fraiche und etwas Dill

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

Erdbeer-Kokos-Tiramisu mit hausgemachter Praline

Zu € 64,50 pro Person

Vorschlag V

Praline von der Ochsenbacke auf süß-sauren Linsen

Lauchcremesuppe

Chili-Beeren-Sorbet

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

Guerilla Bakery Brownie mit Vanilleeis

Zu € 64,00 pro Person

Vorschlag VI

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Thunfischmayonnaise

Minestrone mit Einlage

Tatar vom Frischlachs mit Gurken-Mango-Salat und Wasabischaum

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

Panna Cotta mit zweierlei Saucen

Zu € 54,00 pro Person

Vorschlag VII

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

Tomatenconsomme mit Rucolanocken und Concasse

Gebratener Kap Seehecht auf Kartoffel-Oliven-Creme

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

Hausgemachte Cheesecakecreme auf Krokant mit marinierten Himbeeren

Zu € 47,00 pro Person

Vorschlag VIII

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

Süßkartoffel-Kokos-Chili-Suppe mit Südtiroler Speck

Parmaschinken auf Fregoda Sarda

Rinderfilet mit Sanchopfeffersauce, Trüffelkrapfen und Bohnenbündchen

Im Weckglas gebackener Orangenkuchen mit Orangenragout und Baileysmousse

Zu € 74,00 pro Person

Vorschlag IX

Rinderfilet „Wellington“

Gazpacho

Gebratene Jakobsmuschel auf Fenchel-Orangen-Salat

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

Hausgemachte Cassata

Zu € 67,00 pro Person

Vorschlag X

Rinderkraftbrühe „Royal“

Frischkäsebällchen im Pumpnickelmantel mit hausgemachter
Paprikamarmelade

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Forellenkaviar an einem
Salatbouquet mit Himbeerdressing

Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln und hausgemachtem
Rotkohl

Herrencreme

Zu € 47,00 pro Person

Vorschlag XI

Geräucherte Entenbrust an Rucola mit Limone und Thymianhonig

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Gambas

Räucherlachs-Torte

Maispoulardenbrust in einer Parmesan-Haselnuss-Kruste
mit Möhren-Zucchini-Röstis und Wirsinggemüse

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

Zu € 59,00 pro Person

Vorschlag XII

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

Kressecremesuppe mit Streifen vom Serranoschinken und Zitrusöl

Tatar vom Frischlachs mit Gurken-Mango-Salat und Wasabischaum

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

Waldhonig-Parfait mit Beerensauce

Zu € 69,00 pro Person

Vorschlag XIII

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remoulade und Salatbouquet

Honiggeschmorte Pastinakencremesuppe mit Südtiroler Speck

Beschwipstes Himbeeren-Sorbet

Hausgeräucherte Entenbrust auf Zitronen-Thymian-Risotto mit gebratenen Pilzen, Portweinjus und Salat

Orangen-Panna Cotta

Zu € 64,00 pro Person

Vorschlag XIV

Wassermelonen-Büffelmozzarella-Salat mit rotem Basilikum

Basilikum-Pesto-Suppe

Lauwarmes Saiblingscarpaccio mit Gurken-Meerrettich-Marinade

Rosa Kalbsrücken mit Spitzkohl in Rahm, hausgemachten Trüffelkrapfen und Portweinjus

Kleine Käseauswahl mit hausgemachter Paprikamarmelade, Baguette und Butter

Zu € 67,00 pro Person

Vorschlag XV

Maisplätzchen mit sweet-chili Sauce

Rote Currysuppe mit Garnelen

Gegrillte Wassermelone mit Loup de Mer und Parmaschinken

Gegrillte Entenbrust und -keule mit roter Currysauce, Wokgemüse und asiatischer Jus

Flammierte Banane mit Honig und Vanilleeis

Zu € 67,00 pro Person

Vorschlag XVI

Rindercarpaccio mit pikanter Feigenmarmelade, Ziegenfeta und Rucola

Gelbe Zucchini-Käse-Suppe mit Basilikum

Räucherforellentatar im Brandteigkrapfen mit Salatbouquet und Rote-Beete-Schmand

Cordonbleu vom Rumpsteak gefüllt mit Gorgonzola und Serranoschinken mit Mini Pak Choi, grüner chilisauce und Parmesan-Wedges

Baileys-Parfait auf Orangensauce

Zu € 74,00 pro Person