

Vorschlag I

Salat „Bouillabaisse“

Bunte Blattsalate mit gebratenem Lachs, Zander
und Riesengarnele mit mariniertem Fenchel
und Kürbiskernvinaigrette

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei gebraten,
Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Gebratenes Steinbuttfilet auf grünem Spargel
mit Kerbel-Hollandaise und würzigen Drillingen

oder

Schupfnudelpfanne mit Pak-Choy-Gemüse,
Paprika und Ziegenkäse

Panna Cotta mit Himbeermark

€ 34,-

Vorschlag II

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten,
marinierten Zucchini und Auberginen,
Basilikum und nativem Olivenöl

Schweinemedallions im Speckmantel, Rotweinjus,
mit Kartoffelgratin und gebratenen Waldpilzen

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Bayrisch Kraut mit Estragonschaum
und Kartoffelwürfeln

oder

Allgäuer Käsespätzle
mit buntem Salat

Mousse von der Tobleroneschokolade
mit Chilikirschen

€ 32,-

Vorschlag III

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Wurzelgemüse, Markklößchen und Eierstich

Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Wirsinggemüse in Rahm
und Salzkartoffeln

oder

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten- Lauchgemüse
und Kartoffelgnocchi

oder

„Wiener Waldpilze“
Gebackene Waldpilze mit Remoulade
und Petersilienkartoffeln

Herrencreme

€ 32,-

Vorschlag IV

Karotten-Ingwer-Suppe mit Riesengarnele

Gebratene Maispouardenbrust mit Karotten-Zucchini-Rösti,
geschmorten Kirschtomaten und Rahmsauce

oder

Frisches Lachsfilet auf Knoblauch- Rahmspinat
mit Kartoffelgnocchi

oder

Tagliatelle mit grünem Spargel, Kirschtomaten,
und roten Zwiebeln in Tomatenpesto

Hausgemachte Stracciatellaeistorte
mit frischen Beeren

€ 35,-

Vorschlag V

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Himbeerdressing und Ziegenkäse

Rosa gebratenes Roastbeef in einer Senf-Kräuterkruste
mit grünen Bohnen und würzigen Drillingen

oder

Gebratenes Doradenfilet
mit kleinen Ofentomaten und Safranrisotto

oder

Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasauce
mit Blattspinat und Kirschtomaten

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
und hausgemachtem Vanilleeis

€ 38,-

Vorschlag VI

Scampi Tempura mit Wakame-Gurken-Salat

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Ratatouille und Trüffelkrapfen

oder

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

oder

Tortelli mit Feige und Pecorino gefüllt in Rucolabutter

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

€ 49,-

Vorschlag VII

Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise und Kapernäpfeln

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

oder

Gebratenes Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse und Basilikumpüree

oder

Vegetarisch gefüllte Aubergine aus dem Ofen mit Safranrisotto

Hausgemachte Cheesecakecreme auf Krokant mit Himbeeren

€ 39,-

Vorschlag VIII

Frisches Thunfischtatar mit Mango
und Wasabimayonaise an Wildkräutersalat

250gr. Rib Eye Steak mit Kräuterbutter,
gebratenem BBQ- Blumenkohl und würzigen Drillingen

oder

Gebratenes Lachsfilet auf grünem Spargel
mit Würfelpkartoffeln und Sauce Hollandaise

oder

Steinpilzravioli in leichter Schnittlauchrahmsauce

Mousse au chocolat
mit Ananas- Minzsalat

€ 44,-