

| **Vorschlag 1**

| € 42,- pro Person

| ***Vorspeise:***

| **Vorspeisensalat – vegan**

| mit Blaubeeren, Nüssen, Kernen
| und karamellisierten Tomate

| ***Suppe:***

| **Steinpilzcrèmesuppe – vegetarisch**

| mit Walnüssen

| ***Hauptgericht zur Wahl:***

| **Picatta vom Butterfisch**

| mit Zucchini Gemüse und Petersilienreis

oder

| **Iberico Schweinefilet auf Prinzessbohnen**

| mit Chorizo, Gnocchi und Tapenade

| ***Dessert:***

| **Tiramisu** mit Pflaumenkompott

| **Vorschlag 2**

| € 46,- pro Person

| ***Vorspeise:***

| **Feldsalat mit Granatapfelkernen – vegetarisch**

| Roquefort und Walnuss

| ***Suppe:***

| **Kartoffel-Lauchcrèmesuppe**

| mit Speck und Apfelspalten

| ***Hauptgericht zur Wahl:***

| **Filet vom Kabeljau**

| auf Belugalinsen mit Kürbischutney

oder

| **Medaillon vom Kalbsfilet**

| mit Waldpilzrahm und Spätzle

| ***Dessert:***

| **Crème brûlée** mit Kirschkompott

| **Vorschlag 3**

| € 52,- pro Person

| **Vorspeise:**

| **Geräucherte Entenbrustfilets**

| mit winterlichen Blattsalaten, Feigendressing
| und Kumquatchutney

| **Suppe:**

| **Consommé vom Rind**

| mit Markklößchen und Julienne

| **Hauptgericht zur Wahl:**

| **Saiblingsfilet**

| mit Orangen-Fenchel-Gemüse und Salzkartoffeln

oder

| **Saltim bocca alla romana**

| mit Marsalasaucce, Broccoli und Tagliatelle

| **Dessert:**

| **Zweierlei Mousse au chocolat** an Vanilleschaum

| **Vorschlag 4**

| € 55,- pro Person

| **Vorspeise:**

| **Wildkräutersalat – vegetarisch**

| mit glacierten Kirschtomaten und Himbeerdressing

| **Suppe:**

| **Hummerschaumsuppe**

| mit Kroepoek

| **Hauptgericht zur Wahl:**

| **Filet vom Loup de mer**

| auf Champagnerkraut mit Rosmarinkartoffeln

oder

| **Medaillon vom Rinderfilet**

| mit glacierten Karotten und Kartoffelgratin

| **Dessert:**

| **Lauwarmes Schokoladenküchlein**

| mit Vanilleeis und Kirschkompott