

# | 3-Gang-Menü - Vorschlag 1

| *Suppe:*

| **Broccolicrèmesuppe** – vegetarisch

| mit Mandelsplitter

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Kabeljaufilet**

| mit Dijon-Senfsauce

| und Salzkartoffeln

oder

| **Rinderroulade vom Schatzgrundhof**

| mit Speckbohnen

| und Kartoffelpüree

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Vanilleeis**

| mit Beerenragout

| € 32,- pro Person

## | 3-Gang-Menü - Vorschlag 2

| *Suppe:*

| **Steinpilzcrèmesuppe** – **vegetarisch**

| mit Birnenchip und Estragon

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Filet vom Loup de mer**

| mit Weißweinsauce, gegrilltem Gemüse

| und Risolée kartoffeln

oder

| **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

| mit Zuckerschoten und Thymian-Polentataler

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Panna cotta**

| mit Erdbeersauce

| € 35,- pro Person

# | 3-Gang-Menü - Vorschlag 3

| *Vorspeise:*

| **Wildkräutersalat** – vegetarisch

| mit glacierten Kirschtomaten und Himbeerdressing

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Filet vom Seeteufel**

| mit Zucchini Gemüse, Weißweinsauce

| und Gnocchi

oder

| **Medaillon vom Rinderfilet**

| mit glacierten Karotten und Kartoffelgratin

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Tiramisu**

| mit frischen Beeren

| € 46,- pro Person

# | 4-Gang-Menü - Vorschlag 4

| *Vorspeise:*

| **Vorspeisensalat** – vegetarisch

| Frische Blattsalate mit Beilagen

\*\*\*

| *Suppe:*

| **Kartoffel-Lauchcrèmesuppe** – vegetarisch

| mit Crôutons

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Gegrilltes Lachsfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce

| und buntem Gemüse

oder

| **Schweinemedallions „Winzer Art“**

| mit Traubenjus und Schupfnudeln

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Tarte Tatin**

| mit Vanilleschaum

| € 39,- pro Person

# | 4-Gang-Menü - Vorschlag 5

| *Vorspeise:*

| **Romanasalat** – vegetarisch

| mit Caesar Dressing

\*\*\*

| *Suppe:*

| **Orangen-Karottencrèmesuppe** – vegetarisch

| mit Crôutons

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Steinbeißerfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce  
| und buntem Gemüse

oder

| **Kalbsfilet**

| mit Pfefferjus, Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Pistazien Panna cotta**

| mit Pistazieneis und Macaron

| € 45,- pro Person

# | 4-Gang-Menü - Vorschlag 6

| *Vorspeise:*

| **Feldsalat mit Granatapfelkernen**

| dazu Walnüsse und Roquefort

\*\*\*

| *Suppe:*

| **Geflügelconsommé**

| mit Flädle und Gemüsestreifen

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Doradenfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce  
| und buntem Gemüse

oder

| **Französische Perlhuhnbrust Supreme**

| mit Zuckerschoten und Thymianpolenta

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Crème brûlée**

| mit Waldbeeren

| € 42,- pro Person

# | 4-Gang-Menü - Vorschlag 7

| *Suppe:*

| **Tomatencrèmesuppe**

| mit frischem Basilikum

\*\*\*

| *Vorspeise:*

| **Antipastivariation als Buffet**

| **Grüner Spargel**

| mit Ziegenfrischkäse, Haselnüssen, Meersalz, Olivenöl und Parmesan

| **Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten und Champignons**

| **Büffelmozzarella und Tomate** mit Basilikumpesto

| **Carpaccio vom Rinderfilet** mit Rucola und Parmesan

| **Parmaschinken und Melone** mit Balsamico

| **Vitello tonnato** mit Thunfisch-Kapernsauce

| **Geräucherter Lachs** mit Senf-Dill-Sauce und Limettenfilets

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Saiblingsfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce

| und buntem Gemüse

oder

| **Rinderfiletspitzen**

| mit Spätzle

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Dunkles Mousse au chocolat**

| an Vanilleschaum mit Beeren

| € 52,- pro Person

# | 5-Gang-Menü - Vorschlag 8

| *Vorspeise:*

## | **Kaninchenfilet**

| auf Belugalinsensalat mit Gefälliger Äpfeln

\*\*\*

| *Suppe:*

## | **Consommé vom Rind**

| mit Markklößchen und Flädle

\*\*\*

| *Sorbet:*

## | **Ihr Wunsch-Frucht-Sorbet** mit Prosecco

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

## | **Wolfsbarschfilet**

| mit Fettucine, Weißweinsauce  
| und buntem Gemüse

oder

## | **Kalbsrückensteak**

| mit Pilzragout und Kartoffeltaler

\*\*\*

| *Dessert:*

## | **Lauwarmes Schokoladenküchlein**

| mit flüssigem Kern und Kirschgrütze

| € 49,- pro Person



# | 5-Gang-Menü - Vorschlag 9

| *Vorspeise:*

| **Geräucherte Entenbrust**

| mit Orangenfilets und Blattsalat

\*\*\*

| *Suppe:*

| **Hummerschaumsuppe**

| mit Kroepoek

\*\*\*

| *Zwischengericht:*

| **Safranrisotto**

| mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

| *Hauptgericht zur Wahl:*

| **Zanderfilet LIONS**

| mit Flusskrebssauce und Fettucine

oder

| **Lammrücken mit Ziegenfrischkäsekruste**

| dazu Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

| *Dessert:*

| **Dessert als Buffet**

| **Tiramisu** mit Brombeerragout

| **Crème brûlée** mit Zwetschgenkompott

| **Schokoladentarte** mit Vanillesauce

| **Französischer Käsekuchen** mit Aprikosenkompott

| **Frisches filetiertes Obst** mit Waldfruchtsauce

| **Mousse au chocolat** mit frischen Früchten

| **Spezialitäten vom Nußlocher Ziegenkäsehof**

| € 65,- pro Person