

Menüvorschläge (ab 20 Personen – mit Vorbestellung)

Stand Jan. 2016/01

Sehr geehrte Gäste ,

vielleicht planen Sie ein Familien- oder Betriebsfest. In der Anlage finden Sie unser sorgfältig ausgewähltes Speiseangebot für Feste und Feiern in unserem Haus.

Um Ihnen einen Vorgeschmack geben zu dürfen, haben wir für Sie einige Menüs zusammengestellt, wobei Sie nicht an die Menüfolge gebunden sind, sondern zwischen den einzelnen Gängen beliebig variieren können. Wir bitten Sie jedoch um eine einheitliche Menüwahl für die gesamte Gesellschaft.

Darüber hinaus finden Sie auch einige Büffetangebote. Diese sind gerne Ihren Vorstellungen entsprechend veränderbar.

Wir verwenden marktfrische Zutaten, die dem Tagespreis unterliegen, dadurch kann es zu Preisschwankungen kommen. Gerne erstellen wir Ihnen für Ihren Wunschtermin ein individuelles Angebot!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Planen Ihrer Veranstaltung. Falls Sie Fragen oder Wünsche haben, helfen wir Ihnen gerne unter Tel. 0651.968440.

Mit freundlichen Grüßen

Christiana Lentes

FRÜHLING

Menü F1

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Möhren–Ingwer–Suppe mit Kokosmilch und Frühlingsröllchen *** | 6 | |
| Medaillons vom Schweinefilet auf Lauchnudeln mit geschmorten Kirschtomaten *** | 18 | |
| Parfait von weißer Schokolade mit Nougat–Rum–Soße | 7 | 31 € |

Menü F2

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Salat von Avocado und Flusskrebs mit Kalbsbries *** | 12 | |
| Gebundenes Rindfleischsüppchen *** | 5 | |
| Zanderfilet mit der Haut gebraten auf Spargelrisotto und Kräuterschaum *** | 23 | |
| Joghurt Mousse auf Mango – Vanille - Schaum | 6 | 46 € |

Menü F3

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| Frühlingsalate mit gebratener Poulardenbrust *** | 9.50 | |
| Klare Fischsuppe mit Safran und Knoblauchcroutons *** | 6 | |
| Kalbsrückensteak Spargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln *** | 28 | |
| Pannacotta auf Erdbeeren und Rhabarber | 6 | 49.50 € |

Menü F4

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| hausgeräuchertes Lachsfilet auf lauwarmer Balsamico – Linsen – Vinaigrette *** | 10 | |
| Frühlingsröllchen mit Scampi und Hummer gefüllt auf asiatisch – gewürztem Glasnudelsalat *** | 12 | |
| Rinderfilet am Stück gebraten Portweinjus Kartoffelbällchen und Frühlingsgemüse *** | 26 | |
| Marmorierte Schokoladenmousse mit eingelegten Orangenfilets | 7 | 55 € |

Menü F5

| | | |
|--------------------------------------------------------|----|-----|
| Spargelsalat mit hausgebeiztem Wildlachs *** | 11 | |
| Sauerampfersüppchen mit Bündner Fleisch *** | 5 | |
| Lammrücken auf Graupen-Bärlauch-Risotto *** | 25 | |
| Passionsfruchtmousse im Zartbitterschokoladenmantel | 8 | 49€ |

Menü F6

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Entengalantine mit Feldsalat und Mangochutney *** | 12 | |
| Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen *** | 6 | |
| Ravioli von Räucherfischen auf Lauchgemüse *** | 9 | |
| Kalbsrücken mit Morcheln gefüllt in Madeirajus Olivengnocchi, Blattspinat *** | 26 | |
| Quarkstrudel mit Erdbeerragout | 8 | 61 € |

SOMMER

Menü S1

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Gefüllte Strauch-Tomaten mit Nordseekrabben-Salat *** | 10 | |
| Spanferkelhaxen mit KleeHonig Kartoffelschnee und ZucchiniGemüse *** | 16 | |
| Kokos-Mango-Törtchen mit gebackenen Erdbeeren | 8 | 34 € |

Menü S2

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Kranz von Kartoffel und Gänseleber mit Selleriedolden und karamellisierten Apfelperlen *** | 8 | |
| Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Pfifferlingsspätzle *** | 19 | |
| Aprikosenparfait mit Rhabarberkompott | 7 | 34 € |

Menü S3

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|----|------|
| Gefüllte Zucchini mit Flusskrebse *** | 11 | |
| Ringelblumen-Schnittlauch-Consommé *** | 6 | |
| Hirschschnitzel in Mandelpanade Schupfnudeln und Brokkoli *** | 22 | |
| Joghurtcrème im Himbeersee | 7 | 46 € |

Menü S4

| | | |
|----------------------------------------------------------------------|----|------|
| Thymian-Kaninchen-Sülze *** | 10 | |
| Gartenkräutersüppchen mit Parmaschinken *** | 5 | |
| Rinderfiletsteak mit Pfifferlingen und Macaire- Kartoffeln *** | 27 | |
| Buttermilchmousse auf Johannisbeerspiegel | 7 | 49 € |

Menü S5

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Kalte Sommersuppe mit Kichererbsen und indischen Gewürzen *** | 5 | |
| Ravioli mit Langostinis gefüllt auf Schaum von Zuckerschoten *** | 12 | |
| Wolfsbarsch auf Artischockencreme mit Rosmarinkartoffelchen *** | 21 | |
| Salbeiblütenpfannkuchen mit Vanille-Honig-Eis | 7 | 45 € |

Menü S6

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Stockschwämmchen mit Knoblauch und Korianderblüten *** | 7 | |
| Riesengarnelen und Kaninchenrücken mit Estragoncreme auf Fenchelgemüse *** | 11 | |
| Gebratener Seeteufel an Petersilienwurzelmousseline mit Thymianjus *** | 15 | |
| Perlhuhnbrüstchen auf Trüffeltagliatelle mit jungem Lauch *** | 19 | |
| Blaubeer-Sahne-Sorbet im Hippenkorbchen mit verzuckerter Luzerne | 8 | 60 € |

HERBST

Menü H1

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|----|------|
| Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen *** | 5 | |
| Schweinefilet in Apfel- Calvados-Soße auf Kräuterspätzle *** | 18 | |
| Birnenbeignets auf Vanillesoßenspiegel | 7 | 30 € |

Menü H2

| | | |
|----------------------------------------------------------------|------|---------|
| Herbstliche Salatvariation mit gebratenen Waldpilzen *** | 9.50 | |
| Geschmorter Schweinebauch auf Orangengraupen *** | 14 | |
| Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Ananaskompott | 8 | 31.50 € |

Menü H3

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Lachs und Zander in klarem Tomatengelee an Brunnenkressesalat *** | 12 | |
| Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit eigener Praline *** | 8 | |
| Knusprige Gänsekeule mit Klößen und Rotkohl *** | 18 | |
| Maronenparfait mit weißer Schokoladen-Cachaca-Soße | 8 | 46 € |

Menü H4

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Geräucherte Gänsebrust an Quittenchutney und Macadamianüssen *** | 12 | |
| Kartoffelsuppe mit sautierten Garnelen *** | 6 | |
| Zanderfilet auf Gemüse- Couscous *** | 21 | |
| Pflaumencrêpe mit Haselnusseis | 7 | 46 € |

Menü H5

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|----|------|
| Keniabohnensalat mit gebratener Geflügelleber und Trauben *** | 10 | |
| Ruccolaschaumsüppchen mit Tempurascampi *** | 6 | |
| Wallerfilet auf gebackenem Kürbis mit Ingwernudeln *** | 21 | |
| Mandelmousse auf Birnensoße | 7 | 44 € |

Menü H6

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Basilikumpesto-Nudelsalat mit gebratenen Calamaretti *** | 12 | |
| Zweifärbig angerichtete Suppe von Rote Bete und Meerrettich mit Rindercarpaccio *** | 7 | |
| Rotbarbenfilet auf Topinambur mit weißem Balsamicoschaum *** | 10 | |
| Rehmedaillons an Maronensoße mit Preiselbeercrêpe *** | 28 | |
| Gratinierte Gewürzorange mit Vanillerahmeis | 8 | 65 € |

Menü H7

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Tatar von Räucherforelle und Lachs mit Avocado *** | 9 | |
| Hasenrücken in Pflaumenjus auf Rahmwirsing *** | 10 | |
| Scampi und Jakobsmuschel auf Inkagetreide *** | 12 | |
| Entenbrust in Kirsch- Thymian- Jus Kartoffelgratin, Zuckerschoten *** | 22 | |
| Geschmelzter Topfenknödel auf Apfel- Rosinen- Confit | 8 | 61 € |

WINTER

Menü W1

| | | |
|------------------------------------------------------------------|----|------|
| Rinderbouillon mit Eierstich *** | 5 | |
| Rotbarschfilet in Kräuterspeckhülle mit Kartoffelsalat *** | 18 | |
| Apfelstreuselkuchen mit Sahne | 3 | 26 € |

Menü W2

| | | |
|----------------------------------------------------------------------|------|------|
| Tomatencrostini mit Basilikum und Schafskäse *** | 6 | |
| Apulischer Spinatsalat mit gebratenem Gemüse und Oliven *** | 7.50 | |
| Poulardenbrust Rosmarin-Jus auf provenzalischem Gemüse *** | 17 | |
| Buttermandelkuchen mit Vanille-Sahne | 3.50 | 34 € |

Menü W3

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Steckrübensuppe mit gebratenem Ingwer *** | 5 | |
| Tranchen von der Rehkeule in Wacholder Haselnusspätzle und Wirsing *** | 22 | |
| Toblerone Mousse mit Sanddorn – Vanille - Sahne | 7 | 34 € |

Menü W4

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Ruccola mit knusprig gebratenem Zander *** | 11 | |
| Schweinefilet im Rosmarin- Schinken-Mantel Kartoffel-Selleriepüree *** | 18 | |
| Zimtparfait mit Rumtopf | 7 | 36 € |

Menü W5

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Variation von hausgeräucherten Meeresfischen auf Reibekuchen *** | 11 | |
| Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste Kartoffelbällchen und Rosenkohl *** | 24 | |
| Espresso-Pannacotta auf Khakifrüchten in Portwein | 7 | 42 € |

Menü W6

| | | |
|----------------------------------------------------------------|----|------|
| Feldsalat mit kross gebratenem Speck und Croutons *** | 6 | |
| Riesling –Käse-Suppe *** | 5 | |
| Filet vom Seeteufel auf Tomaten-Lauch-Risotto *** | 26 | |
| Orangen – Crème - Brulée | 6 | 43 € |

Menü W7

| | | |
|---------------------------------------------------------------------|----|------|
| Sülze von Garnelen und Jakobsmuscheln an Wasabicrème *** | 12 | |
| Kaninchenrücken auf Champagnerlinsen mit Balsamicosoße *** | 9 | |
| Roulade von Lachs und Seezunge auf Fenchelgemüse *** | 24 | |
| Schokoladen-Mokka-Variation mit Chilli und Lebkuchen gewürzt | 8 | 53 € |

GOURMET

MENÜ G I

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccola-Pesto und Pinienkernen

Ravioli mit Hummer und Scampi
Rahmkohlrabi

Dorade Royale mit
Weißburgunderschaum
Blattspinat

Sorbet von der Williamsbirne

Duett von Ente und Taube
Gänselebersoße

Variation von Tahiti-Vanille
Himbeer-Coulis

75 €

MENÜ G II

Praline von der Entenleber
Eisweingelee
Pekannuss Brioche

Gebratener Hummer auf
Safranschaum
Dicke Bohnen

Seezungenfilets
Wildkräuterrisotto

Sorbet von exotischen Früchten

Lammrücken unter einer Kruste von
Dijon- Senf
Thymianjus

Gratinierter Ziegenkäse
Zwergorangenchutney

Mascarpone-Krokant-Terrine
und Orangencrêpe
an weißem Schokoladeneis

85 €

GOURMET

MENÜ G III

Salat von Taschenkrebs und Avokado
auf marinierten Kalbsbries-Scheibchen

Essenz vom heimischen Wild
mit Hirschklößchen

Bio-Ei
Spinat und Trüffel

Crepinette von der Wachtel
mit Gänselebersoße
Sellerie-Kartoffel-Pürée
und karamellisierten Schalotten

Kaiserschmarrn
mit Williams-Birnen-Kompott
und Pralinen-Eis

als 5 Gang 72 €

als 6 Gang 83 €

VEGETARISCHES MENÜ

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Terrine von mediterranem Gemüse mit Ruccola – Pesto *** | 12 | |
| Grünkohlsuppe mit karamellisierten Kürbisscheiben *** | 5 | |
| Ravioli mit Rote Beete und Schafskäse gefüllt grünes Olivenpüree *** | 8 | |
| Tofu im Haselnussmantel auf Mangold und Apfel- Chutney mit Reis *** | 16 | |
| Mango Milles Feuilles mit Pistazieneis | 8 | 49 € |

ITALIENISCHES MENÜ

Anti Pasti misto

Schon die Römer liebten antipasti, jene kleinen Gerichte, die vor dem primo (erster Gang) gegessen werden.

Antipasto setzt sich aus den Worten *ante* „vor“ und *pasto* „Mahlzeit“ zusammen.

Der antipasto hat die Aufgabe, den Gaumen zu kitzeln und den Magen zu weiteren Freuden zu verführen.

Am bekanntesten für eine Vielzahl an köstlichsten Spezialitäten ist sehr wahrscheinlich das Piemont, in dem einige Restaurants allein durch ihre phantasievolle Auswahl an antipasti berühmt geworden sind.

Minestrone di Campania

Der italienische Suppenklassiker par excellence- hier in einer Variante aus dem Südwesten

Wie bei allen Klassikern gibt es auch bei dieser wohl bekanntesten Gemüsesuppe der Welt von Region zu Region die unterschiedlichsten Varianten, was nicht weiter verwunderlich ist, denn gekocht wird nach dem Motto „Quer durch den Garten“ was gerade Saison hat.

Auf den fruchtbaren Feldern Kampaniens rund um den Vesuv hat unterschiedlichstes Gemüse ganzjährig Saison und so wird diese Variante aus dem Mezzogiorno, dem Süden Italiens ausschließlich aus frischem Gemüse zubereitet, im Unterschied zur Minestrone mit getrockneten weißen Bohnenkernen, die man im Norden gern mitkocht.

Sinfonia del mare

Meeressymphonie

Um es kurz zu machen: Fisch und Meeresfrüchte in einer geheimen Soße auf frischer Pasta

Gnocchi alla salvia

Klößchen mit Salbei

Richtig ausgesprochen : Njokki, merkt man die Ähnlichkeit zu den süddeutschen Nocken.

Gemeint sind- hier wie dort –Knödelchen.

Diese hier werden aus Kartoffeln gemacht und mit heißer Salbeibutter übergossen.

Ossobuco al Barolo

con Fiori di Zucchini ripieni

Kalbshaxe mit Barolo und gefüllter Zucchiniblüte

Osso bedeutet Knochen und buco Loch, was den Kern der Sache trifft, denn bei einer Kalbshaxe handelt es sich um ein Stück Fleisch mit einem Knochen, der ein Loch hat, mit Mark gefüllt .

Dies ist ein typisches Mailänder Gericht, das für gewöhnlich mit Safranreis serviert wird.

Tiramisu, panna cotta e cassata

con sugo al`arancio

Bekannte Dessertspezialitäten auf Orangenspiegel

Die Italiener beenden ihre Mahlzeiten gern mit Süßem, daher kommt das Dessert zum Schluss.

Tatsache aber ist, dass Desserts nicht die Stärke der italienischen Küche sind und daher der Nachtisch meist aus frischen reifen Früchten der Saison auf Eiswürfeln besteht.

Hinzu kommt, dass viele Italiener andere Desserts nach einer umfangreichen Mahlzeit für unnötig halten.

Dennoch gibt es eine Reihe von unkomplizierten aber raffinierten Spezialitäten von denen wir Ihnen drei der bekanntesten nicht vorenthalten wollten.

55.00 € p. Pers.

(ab 25 Personen)

Ein ‚amuse bouche‘ ist als kleiner Gruß aus der Küche vor einem gehobenen Essen bekannt und bedeutet wörtlich übersetzt: Mundfreude. In diesem Sinne servieren wir Ihnen viele kleine Grüße in Form eines Menüs und wünschen Ihnen viel Vergnügen dabei.

AMUSE-BOUCHE-MENÜ

Gebackene Praline vom Ochsenchwanz auf Kumquatgelee
Quiche Lorraine
Elsässer Linsensuppe

Scampi Provencale auf Artischockensalat
Jakobsmuschel im Kartoffelmantel auf getrüffeltem Junglauch
Loup de mer auf Tomaten-Ruccola-Confit

Wachtel-Ei à la dijonnaise
Sautierte Gänseleber auf Brioche
Rosa Barberie-Entenbrust an Gratin dauphinois

Kaninchenrücken auf Oliventapenade
Kalbfleischroulade mit Bries auf Kartoffelschnee
Lammrücken mit Rosmarinjus auf Ratatouille

Rosen vom Tête de Moine mit Feigenchutney

Walnussparfait an Beerensauce
Crème Brulée

56 € p.Pers.
(ab 25 Pers.)

WINZERMENÜ

| | | |
|-----------------------------------------------------------|----|------|
| Babyspinatsalat mit gebratener Wachtel *** | 12 | |
| Consommé von Steinpilzen *** | 8 | |
| Welsfilet auf Rieslingkraut *** | 8 | |
| Limonensorbet mit Winzersekt *** | 4 | |
| Rinderfilet in einer Soße von Weinbergschnecken *** | 27 | |
| Crème vom Weintrester mit karamellisierten Pistazien | 5 | 64 € |

MOSELLÄNDISCHES MENÜ

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------|------|---------|
| Löwenzahnsalat mit Weinbergschnecken im Rieslingteig gebacken *** | 10 | |
| Sauerampfersuppe mit gebratenem Moselzander *** | 8 | |
| Leberknödel auf „Teerdich“ *** | 7 | |
| Gefüllte Kalbsbrust mit dicken Bohnen und Salzkartoffeln *** | 18 | |
| Weincrème nach altem Hausrezept *** | 4.50 | 47.50 € |

WILDSPEZIALITÄTEN UND GANS

Wild-Menü I

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|
| Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Frühlingsröllchen | 8 | |
| Tranchen von der Eifeler Rehkeule auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit Trüffeljus | 22 | |
| Pannacotta mit hausgemachtem Rumtopf | 7 | 37 € |

Wild-Menü II

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|
| Bunte Blattsalate mit knusprig gebratenem Zander | 11 | |
| Scheiben von Entenbrust und Rehrücken in Preiselbeersahne mit Haselnuss-Spätzle und Rosenkohl | 26 | |
| Honig Mohn Parfait mit karamelisierter Rotweifeige | 7 | 44 € |

Wild-Menü III

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|
| Jahreszeitliche Blattsalate mit geräucherter Gänsebrust, Macadamianüssen Quittenchutney *** | 12 | |
| Hirschkalbsmedaillons in Cassis-Jus Schupfnudeln und Wirsinggemüse *** | 26 | |
| Orangen-Crème Brulée | 6 | 44 € |

Wild-Menü IV

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|
| Terrine von geschmortem mediterranem Gemüse mit Ruccolapesto | 12 | |
| Rosa Linsencreme-Suppe mit Kräuterschaum | 5 | |
| Hirschsteak mit Backobst gefüllt geschmelzte Kartoffelplätzchen und Rotkohl | 22 | |
| Limonen-Parfait mit weisser Schokoladen Soße und Grand-Marnier-Zabayon | 7 | 46 € |

Wild-Menü V

| | | |
|--------------------------------------------------------------|----|-------------|
| Rosa Linsen-Suppe mit Kräuterschaum | 5 | |
| Gänsebraten gefüllt mit Maronen Klöße und Apfelrotkohl | 22 | |
| Toblerone Mousse mit Sandorn Chantille | 7 | 34 € |

Wild-Menü VI

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------|
| Bunte Salatauswahl mit roten Linsen und karamelisierten Trauben verschiedene Nüsse und Sprossen | 9.50 | |
| Knusprige Gänsekeule Hagebutten-Kartoffelklöße und geschmorter Chicoree | 18 | |
| Holundersuppe mit Griesflammeri | 7 | 34.50 € |