



Menüvorschläge

2025

April, Mai und Juni

Menü 1

Brokkoli-Cremesüppchen

Croutons | Schnittlauch

Hähnchenoberkeule

gefüllt mit Farce und Duxelles
Cranberrysauce | Romanesco | Süßkartoffelpüree

Panna Cotta

Rhabarberragout | Mohncrumbles | Fruchtsorbet

€ 41,00 pro Person
inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Tomatisierte Tafelspitzbrühe

Ricotta-Basilikum-Klößchen | Tomaten-Concassée

Gebratene Tranchen vom Rinderfilet

Rosmarinsauce | Prinzessbohnen | Kartoffelgratin

Marinierte Erdbeeren

Tonkabohneneis | Pistazienhippe

€ 55,00 pro Person
inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Für den besonderen Anlass

Lachstatar

Kräutersalat | Mango | Avocado | Limetten-Creme fraîche | Reischips

Currysüppchen

Korianderschaum

Zitronenspaghettini

gebratene Garnelen

Sorbet vom Granny Smith Apfel

Auf der Haut gebratene Tranche vom Zanderfilet,

Dillsauce | Kräutersaitlinge | glacierte Möhren | Risotto
oder

Tranchen von am Stück gebratenem Rinderfilet

Rotweinjus | konfierte Pilze | Bimi-Brokkoli | Kartoffelgratin

Crème brûlée

Früchte

mit Zanderfilet im Hauptgang € 72,50 pro Person
mit Rinderfilet im Hauptgang € 82,50 pro Person
inklusive Mehrwertsteuer

die Auswahl der Hauptspeise kann bei der Menüabsprache erfolgen

April, Mai und Juni

Menü 4

Spargelmenü

Wildkräuter-Panna-Cotta

grüner Spargel | Feigen-Vinaigrette | gerösteter Sesam | Zupfsalat

Spargelcremesuppe

Bärlauchschaum | Schwarzbrot-Croutons

Büttelborner Stangenspargel

Sauce Hollandaise | gebratene Medaillons vom Landschwein | Drillingskartoffeln

Mousse von weißer Schokolade

karamellierter Spargel | marinierte Beeren | Sauerklee

€ 63,00 pro Person
inklusive Mehrwertsteuer

Menü 5

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse

gezapfter Salat | Hausdressing | Baguette

Gebratene Maispouardenbrust

Kräutersauce | Spargel-Tomatengemüse | Kartoffelkrapfen

Grießflammerie

Rhabarberragout | Beerensorbet | karamellisiertes Popcorn

€ 44,50 pro Person
inklusive Mehrwertsteuer

Menü 6

Carpaccio vom Rind

mit Pesto-Spaghettini-Salat, Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Pochiertes Kabeljaufilet

mit Dijonsensauce und Blattspinat

Joghurtespuma

marinierte Beeren, Müslicrunch und Zitronensorbet

€ 51,00 pro Person
inklusive Mehrwertsteuer

Menü 7

Marinierter Mozzarella

Ragout von Strauchtomaten | Basilikum | geröstetes Ciabatta

Filet vom Landschwein

mit Speck umwickelt | Pfifferling Ragout | Pappardelle

Zitronensorbet

Zitronensorbet mit Rheingau Riesling Sekt

€ 37,50 pro Person
inklusive Mehrwertsteuer