



Menüvorschläge

2026

Februar und März

Menü 1

Pastinaken-Cremesuppe

Croûtons | Schnittlauch

Hähnchenoberkeule

Gefüllt mit Farce und Duxelles

Cranberrysauce | Romanesco | Süßkartoffelpüree

Karottenküchlein

Frischkäsecreme | Zimt | Orangen | gehackte Nüsse

€ 43,00 pro Person

Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Vitello tonnato

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz | Thunfischespuma

Kapern | Brotchips

Lammrücken

Gebraten | Thymiansauce | Bohnen-Tomatengemüse | Pfannenkartoffeln

Tiramisu

€ 53,50 pro Person

Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Tatar vom gebeizten Lachs

Wasabi-Crème fraîche | Gurken | Shiso-Kresse | Avocado

Medaillons vom Schweinefilet

Bärlauchrisotto | Schmelztomaten | Parmesan | Kräutersalat

Panna Cotta

Rhabarberragout | Mohncrumbles | Fruchtsorbet

€ 51,50 pro Person

Inklusive Mehrwertsteuer

April, Mai und Juni

Menü 1

Brokkoli-Cremesüppchen

Croutons | Schnittlauch

Hähnchenoberkeule

Gefüllt mit Farce und Duxelles

Cranberrysauce | Romanesco | Süßkartoffelpüree

Panna Cotta

Rhabarberagout | Mohnncrumbles | 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 Zander im Hauptgang € 75,50 pro Person

Mit Rinderfilet im Hauptgang € 86,50 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-Crêutons

Büttelborner Stangenspargel

Sauce Hollandaise | gebratene Medaillons vom Landschwein | Drillingskartoffeln

Mousse von weißer Schokolade

Karamellierter Spargel | marinierte Beeren | Sauerklee

€ 65,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 5

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse

Gezupfter Salat | Hausdressing | Baguette

Gebratene Maispouardenbrust

Kräutersauce | Spargel-Tomatengemüse | Kartoffelkrapfen

Grießflammerie

Rhabarberagout | Beerensorbet | karamellisiertes Popcorn

€ 44,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 6

Carpaccio vom Rind

Pesto-Spaghettini-Salat | Rucola | Pinienkerne | gehobelter Parmesan

Pochiertes Kabeljaufilet

Dijonsensauce | Blattspinat | Jasminreis

Joghurtespuma

Marinierte Beeren | Müslicrunch | 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

Rheingau Riesling Sekt

€ 39,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Juli, August, September

Menü 1

Zucchini-Schaumsuppe

Ricotta Nocken | Kräuter | Johannisbeeren | Bubi Basilikum

Hähnchenoberkeule

Gefüllt mit Farce und getrockneten Tomaten
Thymiansauce | bunte Bohnen | Knoblauch-Kartoffelpüree

Panna Cotta

Eingelegte Aprikosen | Vanillecrumbles | Zitronensorbet

€ 41,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Tomatisierte Tafelspitzbrühe

Ricotta-Basilikum-Klößchen | Tomaten-Concassée

Gebratene Tranchen vom Rinderfilet

Rosmarinsauce | Prinzessbohnen | Kartoffelgratin

Marinierte Beeren

Tonkabohneneis | Pistazienhippe

€ 55,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Für den besonderen Anlass

Carpaccio vom Rind

Pesto-Spaghettini-Salat | Rucola | Parmesan

Tomatensüppchen

Im Ofen gerösteten Tomaten | Pinienkerne | Sauerrahm | Thymian

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Zitrussauce | glacierte Erbsen | Rote Beete Püree

Beerensorbet

Rheingau Riesling Sekt

Tranche von am Stück gebratenem Roastbeef

Portweinjus | Ratatouille-Gemüse | Polenta-Parmesanschnitte

Crème brûlée

Mit Früchten

€ 85,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Juli, August, September

Menü 4

Feta-Wassermelonen-Salat

Minze | Limettendressing | karamellisierte Nüsse | Babyspinat

Karotten-Ingwersüppchen

Limettenschaum | Croûtons

Tranche vom gebratenen Lachsfilet

Im Teriyaki-Sesam-Mantel
Kokossauce | Asiagemüse | Glasnudeln | Sprossen

Kokosmousse

Matchaganache | eingelegte Ananas | Passionsfruchtsorbet

€ 56,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 5

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse

Birnenchutney | Salate der Saison | Limettendressing | Baguette

Rumpsteak

Pfefferjus | Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln

Grießflammerie

Heidelbeerragout | Aprikosensorbet | karamellisiertes Popcorn

€ 54,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 6

Tatar vom hausgebeizten Lachs

Kartoffelrösti | Kräutersalat | Limettendressing | Crème fraîche

Medaillons vom Landschwein

Kräutermantel | Rahmsauce | gebratene Pfifferlinge | Blattspinat
Mandelbällchen

Holunderblüten-Espuma

Griechischer Joghurt | marinierte Beeren | Pfirsich | Müslicrunch
Erdbeersorbet | Atsina Kresse

€ 46,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Oktober, November, Dezember und Januar

Menü 1

Feldsalat

Hausdressing | Crêtons | Speckwürfel

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne | Schnittlauch | Kernöl

Tranchen von der Barbarie Entenbrust

Gebraten | Orangensauce | Apfel-Rotkohl | Serviettenknödel

Mousse von weißer Schokolade

Pflaumenragout | Tonkabohnen-Crumbles | Zitronensorbet

€ 64,00 pro Person

Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 2

Tafelspitz-Consommé

Bergkäse-Schinkenklößchen | Gemüsestreifen

Lachsfilet Sous Vide

Im Wasserbad gegartes Lachsfilet | Weißweinsauce | Lauch | Kürbis-Risotto

Schokoladenbrownie

Banane | Walnüsse | Salzkaramell | Pariser Creme | Vanilleeis

€ 43,00 pro Person

Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 3

Ofenkürbis

Geschmort | Ziegenfrischkäse | karamellisierte Kürbiskerne

Pastinake | Salate der Saison | Zitrusdressing

Curryschaumsuppe mit Knuspergarnele

Kokosmilch | Koriander | Harissa

Steak vom Kalbsfiel

Gebraten | Schalottenjus | Rosenkohl | getrüffelt Kartoffelpüree

Schwarzwälder Kirsch

Mousse von der Zartbitterschokolade

Marinierte Sauerkirschen | Crumbles | Kirschwassersahne | Kirschsorbet

€ 67,00 pro Person

Inklusive Mehrwertsteuer

Oktober, November, Dezember und Januar

Menü 4

Gans und Ente

Ende Oktober, November und Dezember

Geräucherte Entenbrust

Sellerie | Walnüsse | Feldsalat | Johannisbeerdressing | Cranberries

Gänsebouillon

Preiselbeer-Grießklößchen | Gemüsewürfel | Schnittlauch

Brust und Keule von der Gans

Maronensauce | Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel

Spekulatiusmousse

Orangenragout | Karamellcreme | Hafercrumbles

€ 69,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Menü 5

Fisch, Muschel und Krustentiere

Tataki vom Thunfisch

Teriyakisauce | Sesam | Feldsalat | Limettendressing

Süß-sauer eingelegter Kürbis | Reischips

Karotten-Ingwersuppe

Gebratene Garnele oder Jakobsmuschel | Wasabischaum

Kabeljau

Kardamomkruste | Limettensauce | Blattspinat | Steckrübenpüree

Weißer Schokoladencreme

Malibu-Ananas | Crumbles | Kokosnussorbet

€ 65,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Oktober, November, Dezember und Januar

Menü 6

Maronensuppe

Karamellmaronen | geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren | Croûtons

Rücken vom heimischen Wild

Jus | gebratene Pilze | Wirsing | Kartoffel-Haselnusspüree | Dörrobst
oder

Tranchen von am Stück gebratenem Rinderfilet

Rotweinjus | gebratene Pilze | Wirsing | Kartoffel-Haselnusspüree

Passionsfrucht Panna-Cotta

Kokosnusseis | Kokoscrumbles | Mango | Baiser | Sponge

€ 57,50 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Die Auswahl der Hauptspeise kann bei der Menüabsprache erfolgen

Menü 7

Gebratene Gänseleber

Kräuterseitlinge | Maronenpüree
karamellisierte Silberzwiebeln | Kumquats

Geschmorte Rehkeule

Preiselbeer-Birne | Rosenkohl | Spätzle

Joghurtespuma

Sanddornsorbet | Tonkabohnen-Streusel

oder

Lebkuchenmousse

Glühweinkirschen | Crumbles

€ 56,00 pro Person
Inklusive Mehrwertsteuer

Die Auswahl des Desserts kann bei der Menüabsprache erfolgen