

Menüvorschläge Frühling 2012

Für Ihre Feierlichkeit ab 10 Personen haben wir einige Menüs zusammengestellt.
Herr Feckl berät Sie gerne persönlich oder telefonisch (wir bitten um Terminabsprache)



MENÜ A

- Marinierte Kalbshaxenscheiben mit Oliven, Tomaten und Pinienkernen
- Spargelcremesuppe **ODER** Kräutersuppe
- Kaninchenrücken im Flädle gebacken in Ahorn-Essig-Jus mit Petersilienpüree
- Mango-Eisparfait an Mango-Chutney mit Vanille-Crème-Brûlée

Preis komplett **Euro 68,-** / Ohne Suppe **Euro 58,-**

MENÜ B

- Rotbarbefilet auf Ratatouille-Vinaigrette mit weißem Tomaten-Mousse und Basilikum
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Beef-Tatar **ODER** Reh-Ravioli im Wacholderschaum
- Getrüffelte Perlhuhnbrust in Madeira-Jus auf Spargelragout
- Karamellierte Limonentarte mit Buttermilch-Eis

Preis komplett **Euro 68,-** / ohne Suppe oder Ravioli **Euro 58,-**

MENÜ C

- Variation von der Gelbflossenmakrele mit asiatischem Gemüsesalat
- Strudel vom Langostino mit Erbsen-Crème-Brûlée
- Zanderfilet mit Kartoffelschuppen im Petersilienfond
- Steakhüfte vom Staufener Kalb mit Gemüsegarten
- Feines von Litschi und Himbeere

Preis komplett **Euro 84,-** / ohne Strudel **Euro 71,-**

MENÜ D

- Hummer-Carpaccio mit Limonen-Marinade und Kräutersalat
- Gebratenes Kalbsbries und Kopf mit Spargelspitzen im Schnittlauchfond
- Marinierter Thunfisch auf sardischem Tomaten-Risotto
- Sommer-Reh in verschiedenen Variationen mit Pfifferling und Selleriepüree
- Feines von Rhabarber

Preis komplett **Euro 86,-** / Preis ohne Kalbsbries **Euro 74,-**

MENÜ E

- Feines von der Wachtel mit Gänseleber und Chili
- Gebackenes Eigelb mit Dreierlei Sellerie und Sommertrüffel
- Seeteufel-Medaillon auf Pulpo-Artischocken-Ragout mit Thymianschaum
- US-Flanc Steak in Barolosauce mit Pommes Maxim
- Cannelloni vom Blauschimmel mit Nuss-Pesto und Feige
- Aprikose trifft Nougat

Preis komplett **Euro 98,-** / Preis ohne gebackenes Eigelb **Euro 86,-**



Die Beilagen zu den Hauptgängen sprechen wir gerne bei der Reservierung individuell mit Ihnen ab.