

Menüvorschläge

Verehrte Gäste.....

.....für Ihre Feierlichkeit **ab 10 Personen** dürfen Sie sich aus den folgenden Vorschlägen ein **einheitliches** Menü ab 3 Gängen zusammenstellen.
Herr Feckl berät Sie gerne persönlich oder telefonisch (wir bitten um Terminabsprache).

Vorspeisen

- Gebratene Salzwassergarnele mit Mango-Chili-Salat 32,00
- Thunfischmedaillon, weißes Pfeffermousse, Grapefruit und Avocado 30,00
- Feines von der Gelbschwanzmakrele mit Soja, Mango und Passionsfrucht 30,00
- Gebratene Jakobsmuschel und geschmorter Pulpo mit Artischocke, Olive und Tomate 30,00
- Saiblingsfilet mit Sauerrahm, Gurke und kleinem Kräutersalat 28,00
- Wachtelbrust und Keule an Bohnen-Granatapfelsalat 28,00
- Spargelsalat (Saison) mit Vinaigrette 28,00
- Gänselebervariation mit Sellerie und grünem Apfel 38,00

Suppen

- Curry-Zitronengras-Suppe 18,00
- Karotten-Ingwer-Suppe 16,00
- Tomaten-Essenz mit Topfen-Basilikumklößchen 18,00
- Wild-Essenz mit Morchelklößchen 18,00

Pasta, Zwischengang

- Spinat-Ricotta-Tortellini in Salbeibutter 22,00
- Tomatenravioli in Basilikumschaum 22,00

Fisch als Zwischen- oder Hauptgang

- | | ZWG | HG |
|--|-----|----|
|--|-----|----|

Hauptgang Fleisch

(Die Beilagen inkl. Gemüse zu den Hauptgängen sind abhängig nach Saison und Absprache)

- Angus Beef-Variation in Barolosauce 46,00
- Steak vom Iberico-Schwein in Ahorn-Essig-Sauce 40,00
- Feines vom Kalb in Morchelsauce 48,00
- Medaillons vom Kalbsfilet in Limonensauce 49,00
- Maispoulardenbrust in Pommery-Senf-Sauce 40,00
- Duett vom Lamm in Rosmarinjus 48,00

Desserts

- Vanille-Crème brûlée mit Beeren und Sorbet 21,00
- Dessert-Variation der Saison 22,00
- Feines von Ananas und Kokos 21,00
- Duett von Erdbeere und Rhabarber 21,00
- Das Beste von der Valrhona-Schokolade 22,00
- Schokoladen-Himbeer-Törtchen mit Champagner-Eis 22,00
- Flüssiger Schokoladenkuchen mit Feinem von der Mango 21,00

Verehrte Gäste, wir behalten uns Preisanpassungen aufgrund der aktuellen Lage vor.

