

Menü Nr. 1:

Suppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit gerösteten Walnüssen

Vorspeise

Feldsalatröschen mit Granatapfeldressing
Speck-Chips

Hauptgänge:

Schweinebraten mit Kürbiskernkruste, Schwarzbiersauce,
Rotkohl, Spätzle

oder

Geschmorte Entenkeule mit Orangensauce,
Rotkohl, Spätzle

Dessert:

Gewürzpflaumen mit hausgemachtem Vanille-Eis

als 4-Gang Menü 27,90 Euro pro Person/Menü
als 3-Gang Menü mit Suppe 23,90 EUR pro Person/Menü
als 3-Gang mit Vorspeise 25,90 Euro pro Person/Menü

Menü Nr. 2:

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit süß-scharf mariniertem Hähnchenspieß

Vorspeise

Carpaccio von der Süßkartoffel mit Wildkräutersalat
und gebackenem Ziegenkäse

Hauptgänge:

Sauerbraten vom Wildschwein mit Rosinen-Pumpernickel Sauce,
Rotkohl, dazu Kartoffelklöße und Bratapfel

oder

Schweinelenochen im Speckmantel, Senfsauce, Waldpilzrisotto, Bratapfel

Dessert:

Lebkuchenmousse mit Quittenkompott

36,50 Euro pro Person/Menü
als 3-Gang Menü mit Suppe 28,90 EUR pro Person/Menü
als 3-Gang mit Vorspeise 31,90 Euro pro Person/Menü

Menü Nr. 3:

Suppe:

Karotten-Süßkartoffelsuppe
mit Chili-Öl

Vorspeise:

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Tiroler Schinken, Parmesan-Croutons

Hauptgänge:

Gebackener Rotbarsch Weißweinsauce,
Bohnenkerne, gebratene Mini-Kartoffeln
oder
Geschmorte Rehkeule mit Wildpfeffersauce,
Rahmwirsing, hausgemachte Kroketten

Dessert:

Zimtparfait mit Orangen-Ragout

38,50 Euro pro Person/Menü
als 3-Gang Menü mit Suppe 30,90 EUR pro Person/Menü
als 3-Gang mit Vorspeise 34,90 Euro pro Person/Menü

Menü Nr. 4:

Suppe:

Maronensuppe mit Milchschaum

Vorspeise:

Rehpastete mit Cranberries und Pistazien,
Cumberlandsauce, Feldsalat

Hauptgänge:

Maishähnchenbrust mit getrüffelter Rahmsauce,
Möhren und Lauchzwiebeln, Kartoffelgratin
oder
Kalbsfilet mit Calvadosauce,
Mandel-Brokkoli, Kartoffelgratin

Dessert:

Bratapfel mit Vanillesauce

41,90 Euro pro Person/Menü
als 3-Gang Menü mit Suppe 32,90 EUR pro Person/Menü
als 3-Gang mit Vorspeise 35,90 Euro pro Person/Menü

Menü Nr. 5:

Suppe

Hokkaido-Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Vorspeise

gebratene Garnelen, grüner Spargel, Quittenmousse

Hauptgänge:

Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Rosenkohl mit Mandeln, Mohn-Spätzle

oder

Rosa gebratene Gressingham Entenbrust mit Orangesauce,
Marktgemüse, Mohn-Spätzle

Dessert:

Panna Cotta von Aachener Printen

42,50 Euro pro Person/Menü
als 3-Gang Menü mit Suppe 33,90 EUR pro Person/Menü
als 3-Gang mit Vorspeise 37,90 Euro pro Person/Menü

Menü Nr. 6

Suppe:

Wildcremesuppe mit Spitzmorcheln

Vorspeise:

Karottenmousse auf einem
Rote Beete Carpaccio

Hauptgänge:

Confierter Kabeljau mit Senfsauce,
Chili-Rahmkraut, gebratene Mini-Kartoffeln

oder

Hirschsteak mit Preiselbeersauce, Kürbismousse, Walnuss- Risotto,

Dessert:

Bratapfelsorbet mit Biskuitrolle

44,90 Euro pro Person/Menü
als 3-Gang Menü mit Suppe 37,90 EUR pro Person/Menü
als 3-Gang mit Vorspeise 38,90 Euro pro Person/Menü

Menü Nr. 7

Suppe

Waldpilzcremesuppe mit Sherry-Sahne

Vorspeise

Geschmorte Ochsenbäckchen
auf Wildkräutersalat mit Himbeer-Senf vinaigrette

Hauptgänge:

Rehrücken „Baden-Baden“
Wildrahmsauce, gefüllte Preiselbeer-Birne
Rotkraut, Spätzle

oder

Ochsenfilet mit Barolosauce
Rahm-Spitzkohl, getrüffeltes Kartoffelstampf

Dessert:

Dattelmousse mit Orangen-Honigsauce,
halbflüssiger Schokoladenkuchen

48,90 Euro pro Person/Menü
als 3-Gang Menü mit Suppe 39,90 EUR pro Person/Menü
als 3-Gang mit Vorspeise 44,90 Euro pro Person/Menü

**Wir unterstützen Sie mit unserer Beratung und unserem Service darin,
Ihrer Wertschätzung gegenüber Ihren Mitarbeitern den schönsten
Rahmen zu bieten.**

**Gerne beraten wir Sie im persönlichen Gespräch, Sie erreichen uns
unter der Tel. Nr. 02371 – 820 720**