



## Bankettvorschläge / die Klassiker 2024

### Suppen

Bouillon mit Gemüsemosaik & Sherry	7.80
Karottencremesuppe mit Pernot	8.50
Erbsenschaumsuppe mit Thaicurry, Pfefferminz und Kokosnuss mit gebratener Jakobsmuschel	15.80

### Salate & Vorspeisen

gemischter Saisonsalat an Hausdressing	10.90
Caesar -Salat mit Speck und Croutons	14.90
Rucolasalat mit mediterranem Couscous, Parmaschinken und Brotchip	14.-
Torte vom Rauchlachs mit Frischkäse und Karottenöl	19.50
Rindscarpaccio mit Rucola, Olivenöl und gehobelter Belper Knolle	21.50
Gebratene Riesencrevetten mit Ingwer und Koreander auf lauwarmen asiatischen Nudeln	22.-

### Desserts

frischer Fruchtsalat mit Mango - Camparieis	12.-
hausgemachtes Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce	14.-
gebrannte Creme mit Vanilleeis und Kirsch	12.-
Blutorangensorbet mit Campari Ingwer Schaum	12.-

### Hauptgerichte

gemischter Saisonsalat Kalbskarree an Cognac- Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse,	54.-
gemischter Saisonsalat Roastbeef „ a langlaise“ Sauce Beárnaise Kartoffelgratin , Saisongemüse	54.-
gemischter Saisonsalat Schweinekarree an Cognac-Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli & Saisongemüse	44.-
Tranche vom Rindsfilet an Portweinjus und Rosa Pfeffer, Gnocchi Romaine und Saisongemüse	52.-
Maispouardenbrust an Mangochutney auf gebratenem Chicorée, Blattspinat und Kartoffelküchlein,	39.90
Fischgerichte nach aktuellem Tagesfang	

### Menü „ Surprise „

Nennen sie uns doch einfach ihre  
kulinarischen Vorlieben und lassen  
sich überraschen.

Überraschungsmenü in 4 Gängen	90.-
Überraschungsmenü im 6 Gängen	120.-

Verehrter Gast, da es sich bei den oben  
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im  
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf  
**ein Menü** zu einigen.  
Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein  
individuelles, saisongerechtes Menu nach Ihren  
Wünschen zusammen !



## Bankettvorschläge Frühling /Sommer 2024

### Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Grapefruitöl	7.50
Spargelcremesuppe (Saisonbedingt)	9.50
Bärlauchschaumsuppe (Saisonbedingt)	8.50
Geeiste Melonensuppe mit Sherry und hausgemachtem Wildschweinschinken	10.50

### Salate & Vorspeisen

Chicoreesalat an Honig-Senfdressing mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken	15.50
Ochsenherztomate mit original Buffelmozzarella, Pinienkerne, Basilikumöl und Balsamico	18.50
Tataki vom Yellow Fin Thunfisch mit Avocado, Chili und Miso Mayonnaise	22.-
Carpaccio vom Oktopus mit Gartenkresse und Kapernvinaigrette	19.50

### Desserts

Panna Cotta mit exotischen Früchten	12.50
marinierte Beeren der Saison mit Vanilleeis und Balsamicoreduktion	12.-
Dessertvariation	16.50

### Hauptgerichte

Kalbskarree auf Kartoffel-Oliven-Puree mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und mediteranes Gemüse an Rotweinjus	44.-
Roastbeef „ a langlaise“ auf Bärlauchrisotto mit gebratenen Shiitake Pilzen, Zucchini, Blattspinat und Portweinjus	44.-
Perlhuhn supreme auf Melanzane Ravioli, Ratatouille Gemüse, Spinatöl und Rotweinjus	39.90
Tranche vom Rinderfilet und gebratene Riesencrevette mit Peperonata, Polenta - Parmesan Espuma Frühlingszwiebeln und wildem Brokkoli	54.-
Norwegischer Lachs an Schalottenvinaigrette mit Frühlingsgemüseragout und Kartoffelschaum	39.90

Natürlich bieten wir in der Saison  
kreative Spargelkombinationen an.  
Wir beraten sie gerne.

Verehrter Gast, da es sich bei den oben  
aufgeführten Gerichten um Vorschläge im  
Bankettbereich handelt, bitten wir Sie, sich auf  
**ein Menü** zu einigen.  
Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein  
individuelles, saisongerechtes Menu nach Ihren  
Wünschen zusammen !