

Menüvorschläge

U-100 Menü

Ab 10 Personen

Das Menü richtet sich nach der saisonalen Verfügbarkeit der Lebensmittel.

Törtchen von Räucherforelle, Kräuter-Mousse
und Forellenkaviar in Safran-Gelee



Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Fadennudeln



„Sous-Vide“ gegarte Schweinebäckchen in Apfelwein-Jus,
mit gebackenen Zwiebeln auf Kartoffel-Erbsenpüree



Gazpacho von Beerenfrüchten mit Sauerrahm-Eis

€ 48,50 pro Person

3-Gang Menüs

Menü 1

Ab 10 Personen

Süppchen von Süßkartoffeln, Kokos und Limette



Gebratene Schweinelende mit Pesto im Speckmantel
auf Jus von getrockneten Tomaten, Bohnen-Cassoulet und Basilikum-Gnocchi



Crema Catalana mit Lime Pie und Tonkabohnentrüffel

€ 39,50 pro Person

Menü 2

Ab 10 Personen

Tomate/Mango/Büffelmozzarella mit Basilikum-Öl
und Aceto Balsamico-Essig



Gefülltes Poulardenbrüstchen mit Scarmoza-Käse auf Zitronen-Risotto,
grünen Erbsen und Paprika-Nage



Türmchen von Mascarpone und Aprikose auf Mandelkrokant,
Beerensauce

€ 41.00 pro Person

Menü 3

Ab 10 Personen

„Tom Yam Suppe“

Würzige Geflügelkraftbrühe mit Zitronengras und Kokosmilch,
gebratene Riesengarnele, Champignons und Paprikastreifen



Tranchen von geschmorter Ochsenbacke
in Marsala-Arabica-Kaffeesauce,
mit glasiertem Spitzkohl und Kartoffelrösti



Gewürz-Ananas mit Joghurt-Eis und Sesam-Karamell

€ 42,50 pro Person

Menü 4

Ab 10 Personen

Mousse von Ziegenfrischkäse
mit gebackenen Strudelteigblättern und Wildkräutersalat



Kalbsrückensteak mit Parmesankruste auf Steinpilz-Jus
und Zucchini-Paprika-Gemüse mit gebratenen La Ratte Kartoffeln



Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren,
Mango-Sorbet mit Periyar-Pfeffer und Erdbeersauce

€ 51,50 pro Person

4-Gang Menüs

Menü 5

Ab 10 Personen

Tatar von Flusskrebsschwänzen mit Mango,
grünem Spargel, Avocado und Kokos



Klare Tomaten-Consommé
mit Ricotta-Ravioli



Rosa gebratene Lammhuf mit Koriander-Jus,
Orangenkarotten und gebratene Polenta



Delice von Sauerkirsche und Mascarpone,
Pistazien-Eis

€ 59,50 pro Person

Menü 6

Ab 10 Personen

Terrine von mediterranem Gemüse im Zucchinimantel,
Ziegenkäse-Crumble und Paprika-Gel



Gebratene Jakobsmuscheln in Safran-Chorizo-Fume
auf Fenchel-Risotto



Tournedo vom Weideochsen mit Ingwer-Limetten-Jus,
Pak Choi mit Sesambutter und Süßkartoffelpüree



Törtchen von Schokoladen-Mousse
mit cremigem Aprikosenkern auf Himbeersauce

€ 71,80 pro Person

5-Gang Menü

Menü 7

Ab 10 Personen

Vorspeisenteller mit:
Hummer auf asiatischem Salat
Sellerie-Vanille-Süppchen
Roulade von geräucherter Wachtelbrust
auf roter Zwiebelmarmelade/Birnen-Ragout
❧ ❧
Seeteufel mit Zitrone/Minze/Tomate/Olivenöl
auf Erbsen-Mousseline
❧ ❧
Trüffel-Risotto mit mariniertem Treviso
❧ ❧
Kalbsfilet mit Shiitake-Pilz-Jus auf kleinem Ratatouille-Gemüse,
Maccairekartoffel
❧ ❧
Dessertbuffet mit:
Eisbombe
Tonkabohnen-Crème Brûlée
Kokos-Pannacotta mit Passionsfruchtsauce
Schokoladen-Tarte mit Ahornsirup
Delice von Macadamia-Mousse und Mirabelle
Früchtedisplay

€ 92,00 pro Person

Vegetarisches Menü

Ab 10 Personen

Curry-Terrine aus Quinoa mit Gemüse und Kokos,
asiatischer Salat von Mango, Sprossen und Kaiserschoten
❧ ❧
Knuspriger Polentaknödel auf gebratenen Kräutersaitlingen, Knoblauch-Dip
❧ ❧
Auberginen-Piccata auf Zitronen-Risotto mit grünen Erbsen, Tomaten-Nage
❧ ❧
Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren, Mango-Sorbet
mit Periyar-Pfeffer und Erdbeersauce

€ 48,50 pro Person

Veganes Menü

Ab 10 Personen

Curry-Terrine aus Quinoa mit Gemüse und Kokos,
asiatischer Salat von Mango, Sprossen und Kaiserschoten



Süppchen von Möhren und Saisonpilzen
mit Rucola-Sesam-Pesto



Gebackene Süßkartoffel mit Chili-Gemüsereis,
warmer Spinatsalat, Limonen-Minz-Sojajoghurt-Dip



Ananassalat mit Minze, Kokossirup und Zitronengras

€ 43,90 pro Person

Weißwein Menü

Ab 10 Personen

Törtchen von Räucherforelle, Kräuter-Mousse
und Forellenkaviar in Safran-Gelee



Trüffel-Linguine mit knusprigem Pancetta und Parmesanschaum



Gebratenes Perlhuhnbrüstchen mit Trauben-Jus,
Blumenkohl-Kresse-Risotto



Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren,
auf Erdbeersauce, Exotic-Sorbet

€ 57,80 pro Person

Rotwein Menü

Ab 10 Personen

Wachtel-Terrine mit Gänseleberkern, Birnen-Gelee
und Zwetschgen-Chutney



Gebratenes Zanderfilet mit Lauchstroh
auf Rotwein-Risotto



Rosa gebratene Lammhufte mit Koriander-Jus,
Orangenkarotten und Süßkartoffelpüree



Crema Catalana mit Lime Pie und Tonkabohnentrüffel

€ 64,50 pro Person