

Menü 1

Mitte Juni bis August 2020

Carpaccio vom Brezenknödel
in Weißbiervinaigrette mit sautierten Waldpilzen



Rosa gebratenes Schweinefilet
mit Portweinjus und Dreierlei vom Blumenkohl



Vanille-Crème Brûlée
mit Orangen-Wodka-Sorbet und Beerensalat

pro Person 38,00 €

Menü 2

Mitte Juni bis August 2020

Gazpacho
mit Bauernbrotchip und Ratatouille-Salsa



Lachstranche auf der Haut gebraten mit Citrushollandaise,
geschmortem Chicorée und Erbsenpüree



Clafoutis
mit weißer Luftschokolade und Joghurt-Himbeereis

pro Person 36,00 €

Menü 3

Mitte Juni bis August 2020

Tomatencrèmesüppchen
mit Basilikum-Mozzarella-Knödel



Saltimbocca vom Kalbsrücken
mit Weißweinsauce, Rucola-Spinat und Fettuccine



Nuss-Nougat-Strudel
Pistazieneis mit Apfel-Kardamom-Chutney

pro Person 44,00 €

Menü 4

Mitte Juni bis August 2020

Räucherlachs-Frischkäse-Törtchen
mit Dillschmand, Kaviar und Kresse



Tafelspitzbouillon mit Sherry und Steinpilzravioli



Maishähnchenbrust und sein Futter



Weißes Schokoladenmousse
mit Kokoseis und gegrillter Ananas

pro Person 45,50 €

Menü 5

Mitte Juni bis August 2020

Lauchcrèmesüppchen
mit Kartoffelstroh



Rinderlendensteak unter der Pfefferhaube
mit gebackener Ratatouille und cremiger Salbei-Polenta



Beeren-Eclair
mit Tonkabohnenschmand und Zitronen-Minz-Sorbet

pro Person 44,50 €

Menü 6

Mitte Juni bis August 2020

Burrata auf lauwarmem Zwergtomatenragout
mit Olivenöl und frischem Basilikum



Cappuccino von Pfifferling und weißer Tomate



Gebratenes Zanderfilet
auf gelbem Karottenrisotto und wildem Kräutersalat



Schokoladen-Tarte
mit Mango-Sorbet und Vanille-Minz-Schaum

pro Person 49,00 €

Menü 7

Mitte Juni bis August 2020

Festtagssuppe
mit dreierlei Einlage, Wurzelgemüse und Schnittlauch



Lammrücken
mit Spinat und Fetakäse im Strudelteig,
an Koblauch-Schalotten-Jus und Grillgemüse



Zwetschgen-Variation
cremig, warm und kalt

pro Person 44,00 €

Menü 8

Mitte Juni 2020 bis August 2020

Roastbeef „57“
mit Tomatenschmand, frittiertem Rucola,
Kapern und eingelegter Senfsaat



Doradenfilet
mit gegrilltem Lauch und roten Currylinsen,
dazu Beurre Blanc



Allerlei Himbeeren
mit Vanille-Wodka-Shot

pro Person 42,00 €

Menü 9

Mitte Juni bis August 2020

Gebeizte Lachsschnitte
mit gepickeltem Fenchel und Honig-Dill-Vinaigrette



Rosa gebratene Entenbrust
mit Sauerkirschenjus, gebratenem grünen Vanillespargel
und Macaire-Kartoffeln



„Zweierlei Limette“
Küchlein und Eistee mit Erdbeereis

pro Person 47,00 €

Vegetarische Hauptgänge

Mitte Juni bis August 2020

Waldpilzrisotto
mit gebratenen Pilzen und marinierten Wildkräutern

oder

Zitronen-Couscous
mit Tempura vom Blütengemüse und Minzjoghurt

oder

Knuspriges Blumenkohlschnitzel
an buntem Sommergemüse

oder

Gratinierter Fetakäse
an lauwarmem Antipastisalat