

MENÜVORSCHLÄGE FLEISCH

MENÜ I

CARPACCIO VON DER KALBSZUNGE MIT SENFMAYONNAISE UND
RADIESCHENVINAIGRETTE

WEIßER TOMATENSCHAUM MIT BASILIKUMNOCKEN

MEDAILLON VOM SCHWEINERÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE MIT FEINEM
BAYRISCH KRAUT UND BREZENKNÖDEL

RIEGEL VON ORANGEN, THYMIANBISQUIT UND PISTAZIENCREME

MENÜ II

ROHSCHINKEN AUS DEM ALLGÄU MIT MELONE, ESTRAGON UND GRISSINI

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER GARTENERBSE MIT GERÖSTETER SCHWARZWURST

KROSS GEBRATENE ENTENBRUST MIT GRAPEFRUIT, WACHSBOHNEN, TOMATEN UND
GNOCCHI

VANILLE CREME BRÜLEE MIT SAURRAHMEIS

MENÜVORSCHLÄGE FLEISCH

MENÜ III

KLEINER ACKERSALAT AUS DEM GARTEN MIT PUMPERNICKEL UND SCHMAND

WALDPILZESSENZ MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

COQ AU VIN VON DER POULARDE MIT KAROTTE, SELLERIE UND KARTOFFELCREME

SCHOKOLADENQUICHE MIT BANANENEIS

MENÜ IV

GEBRATENE SCHOLLENFILETS NACH FINKENWERDER ART

FRIKASSE VON DER EDELPUTE MIT GARTENGEMÜSE UND TAGLIATELLE

GRIEBFLAMMERIE MIT PHYSALISKOMPOTT

KLEINE KÄSEAUSSWAHL MIT FRÜCHTEBROT UND FEIGENSENF

MENÜVORSCHLÄGE FLEISCH

MENÜ V

TOMATENCARPACCIO MIT MOZZARELLACREME UND BASILIKUM

MARINIERTER KOPFSALAT MIT JOGHURT, ORANGEN UND KLEINER GETRÜFFELTER
KOPFSALATSUPPE

POT AU FEU VON REHBOCK MIT WURZELGEMÜSE UND SEMMELKNÖDEL

RHABARBER-MANDELTARTE MIT RHABARBERRAGOUT