

Menü 1

- **Hühnersuppe** mit Einlage
- **Markfrische Salate:** Tomaten, Gurken, Kraut, Blattsalaten dazu ein Brotkorb
- **Balkan-Platte** (Hacksteak, 2 Cevapcici, Spieß, Speck, Schweinesteak, Schafskäse) dazu Pommes, Djuvec-Reis, Ayvar und Zwiebeln
- **Palatschinken** mit Marmelade und/oder Nutella

Preis pro Person 23,80 €

Menü 2

- **Kartoffelsuppe** mit ausgelassenem Speck oder geräuchertem Lachs
- **Knackfrische Blattsalate** mit Croutons & karamellisierten Kürbiskernen
- **Tafelspitz** mit Sahne-Meerrettich dazu glacierten Karottenstreifen und Salzkartoffeln
- **Bayerische Creme**

Preis pro Person 25,80

Menü 3

- **Petersilienrahm Suppe** mit gegrillter Garnele und Zitronengras
- **Kartoffelreibekuchen** mit Pilzragout auf Feldsalatbouquet
- **Putenbrust gefüllt mit Mozzarella und Spinat** an Rieslingsauce mit Basmatireis und Brokkoli
- **Mandelcreme** mit exotischem Jus

Preis pro Person 30,80 €

Menü 4

- **Bachkressesuppe** mit gerösteten Brotwürfeln
- **Wildsalat mit gebratener Maispouarden-Brust**
dazu karamellierte Walnüsse
- **Schweinefilet mit Backpflaumen** gefüllt auf Calvados Rahm
dazu hausgemachte Spätzle und Prinzessbohnen
- **Mousse au Chocolat**

Preis pro Person 33,80 €

Menü 5

- **Mango-Ingwer Suppe** mit Serrano Schinkencroutons
- **Riesengarnelen** in Marinade mit Kirschtomaten, Chilischoten, Frühlingszwiebeln, Riesling, Olivenöl und Balsamicoessig
- **Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust** an Cassissoße
mit Serviettenknödel und Wokgemüse
- **Buttermilchmousse** mit frischen Beeren

Preis pro Person 38,50 €

Menü 6

- **Hausgemachtes Lachstatar** mit Vodka dazu Blinis
- **Schnecken-Estragon Suppe** mit Sahnehaube und Pernod
- **Zartes argentinisches Filetsteak** an Sherry-Pfefferrahmsoße
dazu französische Schwenkkartoffeln & Brokkoli mit Mandelblättchen
- **Espresso-Crème Brûlée** mit gebratener Mango

Preis pro Person 45,50 €

Menü 7

- **Gebackener Ziegenkäse** mit Sherry-Thymian-Honig auf Rucola-Pesto
- **Hummer-Champagner-Suppe** mit Kaviar und Blinis
- **Weißer Tagliatelle** in Trüffelöl mit Gänsestopfleber
- **Charolais Rinderfilet** an Morchelrahm dazu gefüllte Straßburger Kartoffeln & glacierte Butter- Kaiserschoten
- **Französischer Roquefort** mit Petits Fours, exotischem Obst und Walnussbrot

Preis pro Person 75,80 €

