

# Menüvorschläge

Ab 20 Personen



## Vorspeisen

Bunter Salat mit Dressing Ihrer Wahl  
4,00

Mildgeräuchertes sauerländer Bachforellenfilet  
mit Apfel-Selleriasalat und Senf-Dill-Sahne  
7,50

Parmaschinken an Melonenschiffchen  
7,90

Feldsalatröschen in Kartoffeldressing  
mit geröstetem Speck & Pfifferlingen\*  
7,50

Gegrilltes Gemüse mariniert mit Olivenöl,  
Knoblauch und frischen Kräuter  
7,50

Rose von hausgebeiztem Lachs  
mit Kartoffelkühlein an Meerrettich-Sahne  
9,90

Mozzarella di bufala auf Tomaten-Carpaccio  
mit Basilikum-Oliven-Pesto  
7,90

Rucola-Radicciosalat auf marinierten Tomaten  
mit gegrillter Riesengarnele  
9,50

Thunfisch-Tartar an Frisée  
mit Kartoffelchips in Balsamico-Dressing  
9,50

Vitello Tonnato  
kaltes Kalbsfleisch an leichter Thunfischsauce  
9,50

\*saisonabhängig

## Suppen

Tomatencremesuppe  
mit Orangenfilet und Gin-Sahne  
4,00

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse-Eierstich und Gemüsestreifen  
5,50

Dialog von Kartoffelsuppe und Erbsensuppe  
mit Sauerländer Kochschinken  
4,50

Zweierlei Paprikasuppe mit Pistazienklößchen  
5,50

Cremesuppe von Spargel mit Gravedlachs\*  
6,50

Bärlauchrahmsuppe  
mit Streifen von geröstetem Speck\*  
5,50

Essenz von Tomaten mit Garnelenpäckchen  
6,50

Wildkraftbrühe  
mit Schwäbischen Maultäschchen  
5,50

Grönlandkrabbencremesuppe  
mit Kräuter-Croutons  
5,50

Steinpilzcremesuppe  
mit Schnittlauchsahne\*  
5,50

Geflügelessenz  
mit Eisbergkissen gefüllt mit Frischkäse  
6,50

\*saisonabhängig

## Hauptgericht Fisch

Fisch-Beignets an Remouladensauce  
mit Apfel-Sellerie-Salat und Kartoffelspalten

Gegrilltes Doradenfilet mit Sesam und Kokos,  
Zuckerschote und Gemüse-Risotto

Sauerländer Bachforellenfilets  
auf Blattspinat mit Dill-Kartoffeln, Krebsauce

Duett von Lachs & Zander  
auf Rahmwirsing mit Kartoffelschnee

Seezungenröllchen auf Rote Bete Schaum  
mit Spinatbällchen und Pariser Kartoffeln

Filet vom Red Snapper auf Zitronengras-Kokos-Sauce  
mit Wokgemüse und Basmatireis

Schwertfisch vom Grill mit Olivenöl-Knoblauch-Kräuter-Pesto,  
dazu Spinat und Röstkartoffeln

Medaillons vom Seeteufel, souffletierter Zander und Riesengarnelen  
auf Zitronengras-Schaum mit Gemüseperlen und schwarzen Nudeln

Unsere Fischgerichte bieten wir auf Basis aktueller Tagespreise an.

## Hauptgericht Fleisch

Poulardenbrust gefüllt mit Ricotta & Blattspinat  
auf roter und gelber Paprikasauce, Gemüsekörbchen und Nudelnest  
15,50

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
14,50

Spanferkelrücken in herzhafter Malzbiersauce mit Rosenkohl und Kroketten  
14,50

Schweinefilet rosa gebraten im Kräutermantel, auf Pfifferling-Rahm-Sauce\*  
an Mandelbroccoli  
14,50

Perlhuhnbrust auf Blutorangenjus, dazu knackige Zuckerschoten und Salbei-Gnocchi  
18,00

Barberie-Entenbrust auf Orangensauce, dazu Apfelrotkraut und Williams-Kartoffeln  
18,50

Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken und Käse auf Madeirasauce,  
dazu Romanesco und Bandnudeln  
19,00

Medaillons vom Rinder- Lamm- und Schweinefilet  
mit gebratenem Speck, Grilltomate und Bratkaroffeln  
26,50

Roastbeef rosa gebraten auf Rotwein-Schalottensauce,  
dazu glacierte Zucchini-Paprika-Raute und Rosmarin-Kartoffeln  
22,50

Neuseeländischer Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Thymianjus  
dazu Ratatouille und gratinierte Kartoffeln  
21,00

Rinderfilet vom Angus mit Café-de-Paris-Butter (Käuterbuttermischung),  
Bohnenbündchen und Macairekartoffeln  
28,00

Auf Wunsch bieten wir Ihnen alternative Beilagen an

\*saisonabhängig

## Desserts

Bayerische Creme auf Fruchtmalerei  
5,50

Panna Cotta mit Waldbeeren  
5,50

Creme Karamell, garniert mit frischem Obst  
5,50

Obst im Tempurateig auf Ananas-Carpaccio  
5,50

Limetten-Joghurt-Mousse im Hippenkörnchen  
6,50

Aprikose-Terrine an Pistazieneis  
6,50

Dialog von Schwarz-Weißer-Schokoladen-Mousse  
an exotischen Früchten  
6,50

Mandel-Parfait auf Beerenspiegel  
6,00

Zimt-Parfait an Rotweinbirne  
6,00

Nuss-Nougat-Creme in Baumkuchenmantel  
5,50

Bailey's Parfait an exotischen Früchten  
6,00

Käsevariation mit Weintrauben und Nüssen  
8,50

Mitternachtssnack  
Auswahl von Käsespießchen | kleinen Mettwurstchen | Schnitzelchen  
Party-Frikadellen | deftige Mitternachtssuppe  
Baguette & Kräuterbutter  
9,50

Gerne beraten wir Sie auch über saisonale Speisen  
z.B. in der Spargel- oder Weihnachtszeit