



Menü 1

Vorspeise

Blattsalate der Saison mit Himbeer-Dressing,
gerösteten Kernen, Croutons und Ziegenkäse

Hauptspeise

Gebratenes Lachsfilet auf Spinat-Risotto,
Weißweinsauce und Ofentomate

Dessert

Topfencreme mit Apfelragout und Zimtcrumble

Preis pro Person
27,00 €, brutto

1/3



Menü II

Suppe

Karotten-Orangen-Cremesuppe
mit Garnelenspieß

Hauptspeise

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Spitzkohl-Pilz-Gemüse und Aprikosen-Polenta

Dessert

Mascarponecreme mit Beerengrütze und Brownie

Preis pro Person
31,00 €, brutto

2/3



Menü III

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs mit rote Beete und Sauerrahm

Suppe

Schaumsuppe von Blumenkohl, Stangenzimt
und gebratener Jakobsmuschel

Hauptspeise

Geschmorte Schulter vom Rind mit Bayrisch-Kraut
Kartoffelpüree

Dessert

Törtchen von der Zartbitterschokolade
mit Gewürzanasanas und Vanilleeis

Preis pro Person
37,00 €, brutto

3/3