



## Menü I

Chicorée-Orangen-Salat  
mit geräuchertem Forellenfilet

\*\*

Kürbisschaumsuppe  
mit Satay von der Entenbrust

\*\*

Rosa gebratener Spanferkelrücken  
mit sautiertem Wirsing und Kartoffelkrusteln

\*\*

Schokoladenknödel  
mit Zitrusfrüchtesalat und Vanilleschaum

Gedeckpreis p.P. € 43,50

## Menü II

Karamellisierter Ziegenfrischkäse  
mit Kürbischutney und Salatbukett

\*\*

Maiscrèmesuppe  
mit Hähnchenbrust und Pfifferlingen

\*\*

In Balsamico geschmortes Kalbsbäckchen  
mit buntem Gemüse und Kartoffel-Petersilien-Püree

\*\*

Hollermousse  
mit marinierten Äpfeln und Browniecrumble

Gedeckpreis p.P. € 42,50



### Menü III

Carpaccio vom Semmelknödel  
mit Pfifferlingsalat

\*\*

Schaumsuppe vom Blumenkohl  
mit gebackener Garnele

\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
mit herbstlichem Gemüse und Bandnudeln

\*\*

Panna Cotta  
mit marinierten Quitten und Schokoladeneis

Gedeckpreis p.P. € 38,90



## Menü IV (*Vegan*)

Marinierte Tranchen von Avocado und Tomate  
mit Salatbukett und altem Balsamico

\*\*

Suppe von roten Linsen  
mit Apfel-Tatar

\*\*

Waldpilzrisotto  
mit gebratenem Kürbis und grünem Spargel

\*\*

Mandelmilch-Flan  
mit Fruchtcocktail und Beerensauce

Gedeckpreis p.P. € 36,50