

## Menü I

Gratinierte Ziegenkäserolle  
mit Salatbukett und Balsamico

\*\*

Schaumsuppe vom Sellerie  
mit Rohschinkenstreifen

\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Chicorée-Orangen-Gemüse  
und Kartoffelplätzchen

\*\*

Crème Brûlée  
mit Mangosorbet

Gedeckpreis à € 43,50

Menü II

Spinat-Feta-Strudel  
mit Joghurtsauce und Salatbukett

\*\*

Apfel-Meerrettich-Suppe  
mit Räucherlachsstreifen

\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet  
mit sautiertem Chinakohl  
und Kartoffel-Rote Bete-Püree

\*\*

Vanilleparfait  
mit Beerenragout und Nußkrokant

Gedeckpreis à € 40,50

### Menü III

Terrine von Hüttenkäse und Kräutern  
mit italienischem Rohschinken

\*\*

Kartoffel-Lauch-Suppe  
mit Käsecroutons

\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Wurzelgemüse und Boullionkartoffeln

\*\*

Variation von der Schokolade

Gedeckpreis à € 38,50

Menü IV (*Vegan*)

Knackiger Blattsalat  
mit Kräuterdressing und marinierten  
Champignons

\*\*

Tomatenessenz  
mit Tofu-Basilikum-Wan Tan

\*\*

Bunter Gemüseacker  
mit violetter Kartoffelpüree

\*\*

Panna Cotta von der Kokosmilch  
mit karamellisierter Ananas

Gedeckpreis à € 33,50