



Sehr geehrte Gäste, unser Ziel ist es Ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

Aus diesem Grund servieren wir ab 6 Personen **ein** Menü.

Vor allem legen wir sehr großen Wert auf den ökologischen und qualitativen Umgang mit Lebensmitteln und bitten Sie mit Ihrem Engagement uns diesbezüglich zu unterstützen.

Die folgenden Menüs dienen hier als Beispiel und können individuell an Ihre Wünsche angepasst werden. Unser Küchenchef mit seinem Team werden sich mit Ihnen persönlich über Ablauf, Menügestaltung etc. austauschen.



## Das Menü I

*Rote Linsensuppe mit Garam Masala und Papadam*

\*\*\*

*Königin Pastete von Kalb, Perlhuhn und Champignons  
Blätterteig, Estragon, Blattspinat und grüner Spargel*

\*\*\*

*Drambui Creme brûlée*

*Alternative vegetarisch oder vegan z.B.*

*Mujadara, gebrannter Lauch, Hummus, Ofenmöhre und Lesbos Olivenöl*



## Das Menü II

*Würzige Kürbissuppe / Kokos / Kernöl*

\*\*\*

*Wildragout mit Wacholder geschmort  
Blätterteig, Wirsing Pilzgemüse und Bergkäs` Semmelknödel*

\*\*\*

*Parfait von gebrannten Mandeln / Gewürzpflaumen*

*Aufpreis mit einem 2. Hauptgericht zur Wahl*

*+ € 4 zb.: Fisch, vegetarisch, vegan*

*Alternative vegetarisch oder vegan z.B.*

*Rhöner Kartoffel Gurkengemüse mit Lauchkuchen*



### Das Menü III

*Zerlei Lachs und Waldorf Astoria Salat*

\*\*\*

*Sauerbraten von der Ochsenbacke*

*Barolo Essig Jus mit Brüsseler Spitzen und Selleriemousse*

\*\*\*

*Unser Schokoladen Brownie mit Zitrusfrüchten  
und Pralinen*

*Alternative vegetarisch oder vegan z.B.*

*Aloo Tikki mit Bohngemüse Dal und Papadam  
oder*

*Gratiniertes Spargelragout mit Morcheln*



## Das Menü IV

*Salat von Land und Meer*

\*\*\*

*Französische Zwiebelsuppe mit einem Gouda Crouton*

\*\*\*

*Kleines BBQ vom Rinder- und Schweinefilet  
Rotweinbutterjus, Ofentomate, Grillgemüse und  
Rhöner Kartoffel*

\*\*\*

*Erdnuss Salz Parfait mit Muscovado-Mangopüree*

*Aufpreis mit einem 2. Hauptgericht zur Wahl + zb.: Fisch, vegetarisch, vegan*



## Das Menü V

*Geräucherte Fische auf Pumpernickel  
Waldorf Astoria Salat*

\*\*\*

*Suppe von Pastinaken und Trüffelpesto*

\*\*\*

*Hausmacher Rindsroulade  
Burgundersauce, unser Apfelrotkraut und  
Süßkartoffelstampf*

\*\*\*

*Zweierlei von der Waldbeere*

*mit einem 2. Hauptgericht zur Wahl + € 4 zb.: Fisch, vegetarisch, vegan*

*Alternative vegetarisch oder vegan z.B.*

*Aloo Tikki mit Bohnengemüse Dal und Papadam*



## Das Menü VI

*Kleines Vorspeisenbüffet am Tisch*

\*\*\*

*Ochsenbouillon mit Schnittlauch Parmesan Klößchen*

\*\*\*

*2erlei Kalb mit Albufeira Butterjus  
Erbsenzitronenpüree, glacierte rote Beete und  
Kartoffel Pavé*

\*\*\*

*Erdbeeren und Ananas  
mit gebrannte Mandeln Parfait und Ganache*

*Aufpreis mit einem 2. Hauptgericht zur Wahl + zb.: Fisch, vegetarisch, vegan*



## Das Menü VII

*Vegane Gänselebermousse auf Brioche*

\*\*\*

*Zanderfilet auf Wurzelgemüse  
helle Safranbutterjus*

\*\*\*

*Beerensorbet mit Likör 43*

\*\*\*

*Rosa gebratener Lammrücken vom Grill  
mit Rotweinbutterjus, Ofengemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Délice de Bourgogne und Reblochon*

\*\*\*

*Dessertbuffet am Tisch*



### Alternativen Vorspeisen

*Rhöner Tapas*

*Zwiebeltarte / Kartoffelkäs / Schwoartemagen  
gepickeltes Gemüse*

*Gegrilltes Wachtelbrüstchen mit Trüffeljus*

*Waldorf Astoria Salat*

*Edel Fischsuppe mit Kokos und Garam Masala*

*Salat von Land und Meer*

### Alternativen Zwischengerichte - Hauptgerichte

*Kalbsbraten aus der Semmerrolle, Cremolada*

*Kalbsragout und Kalbskrokette, grüner Spargel*

*Perlhuhnbrust vom Grill Sauce Soubise*

*Gänsebrust, langzeitgeschmort, Bratapfel, unser Rotkraut  
Münchner Knödel*

*Hirschfilet, rosa auf Johannisbeer Buttersauce*

*Zanderfilet Safranlauch Kartoffelnocke*

*Gebratenes Buttermakrelenfilet Kokoslimettensauce*

*Saltimbocca vom Seeteufel Tomatensugo*

### Alternativen Dessert

*Pavlova Maracuja Mascarpone*

*Zweierlei Schokolade*

*Dreierlei Beeren*

*Mousse von griechischem Joghurt mit Honig Crunch*