

MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

RINDSCARPACCIO MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN
und gerösteten Pinienkernen

SPARERIBS IN HONIGMARINADE, LEICHT PIKANT,
mit Süsskartoffel und Gemüse

TIRAMISÙ

€ 36,00

MENÜ 2

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
mit Wildragout

TAGLIATA VOM ENTRECOTE US BEEF
*aus dem Holzkohleofen mit Rauke und Parmesan,
dazu Grillgemüse und Folienkartoffel*

ANANASCARPACCIO
mit Pina Collada Eis

€ 44,00

MENÜ 3

JAKOBSMUSCHELN AUF MARINIERTER ROTER BEETE
und Hanfnüsschen, dazu hausgemachtes Naanbrot

KÜRBISCREMESUPPE

FLAP MEAT (FLANKENSTEAK) VOM US BISON
im Heu gegart, mit Artischocke und Folienkartoffel

KASTANIENMOUSSE
auf Kakkispiegel

€ 49,00

MENÜ 4

HIRSCHTATAR
auf Birnencarpaccio

TAGLIOLINI MIT RIESENGAMBAS
Zucchiniestreifen und leichtem Curry

RINDSFILET MIT PARMESAN- KASTANIENKRUSTE
dazu Ofengemüse

ORANGEN- CREMEBRULLEE
mit hausgemachtem Glühweineis

€ 56,00

MENÜ TRADITIONAL 5

GERSTESUPPE

SAUTIERTE STEINPILZ- SERVIETTENKNÖDEL
auf mariniertem Rohnencarpaccio

LAMMRACKS IM GANZEN GEBRATEN
mit Kürbiskruste, dazu Blaukraut und Schupfnudeln

LATSCHENKIEFEREIS

mit Waldfrüchten

€ 45,00

ANMERKUNG !!

*Falls bei der Feier bzw. Firmenessen,
ohne Absage, bis spätestens 11.00 des selben Tages,
weniger Personen als reserviert erscheinen, wird das
Menü zum vollen Preis berechnet!*

*ES KANN NUR EIN EINHEITLICHES MENÜ GEWÄHLT WERDEN!
Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien mit.*

**Wir freuen uns auf Euer Kommen.
Martin & Mitarbeiter**