



Menüvorschläge

Menü 1

Hausgebeizte Lachsforelle mit Gurkensalsa und Senfschmand

Pfifferlingsüppchen

Kalbsfilet rosa gebraten mit Tomatenrisotto,
Langpfefferjus und Zucchini-Mascarpone

Mandeltörtchen mit Beerensalat und Holunder-Sorbet

Menü 2

Kleiner Caesar Salat mit gegrillten Garnelen, Paprikadip und Parmesan-Chips

Rosa gebratenes Filet vom Landschwein
mit Pfifferlingrahmsauce und Kräutern, Serviettenknödel

Heidelbeer-Cheesecake mit Walnusseis

Menü 3

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen

Zweierlei vom Reh
Ragout und rosa gebratenes Nüsschen mit Preiselbeerjus,
Herzoginkartoffeln, herbstliches Gemüse

Schokoladenbrownie mit pochierter Birne und Mascarponeeis

Menü 4

Herbstliche Blattsalate mit Apfelvinaigrette,
Bunte Bete und geräucherte Wachtelbrust

Wildkraftbrühe mit gebratenen Waldpilzen

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Selleriepüree,
geschmorter Kürbis und Kartoffelkräpfen

Crème brûlée aus weißer Schokolade mit eingekochten Kirschen und Haselnusseis



Menü 5

Roulade von Perlhuhn und Waldpilzen mit Petersiliencreme und Selleriesalat

Wildschweinrücken mit Apfel-Wirsing-Risotto und Malzbierjus

Marzipan-Mohn-Parfait mit Orangensalat und Zimthippen

Menü 6

Vorspeisenvariation

Lachstatar, gebeizter Saibling und gebratene Riesengarnele
oder

Parmesanschaumsüppchen mit Rosmarincroutons

Hauptgericht

Duett von Wolfsbarsch und schwarzem Heilbutt
auf Tagliatelle mit Weißweinnage und saisonalem Gemüse

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Trüffelkruste,
Kartoffelgratin und Bohnengemüse

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
frische Früchte der Saison und Karamelleis

Menü 7

Mit Vanille gebratene Jakobsmuschel auf Paprikasalsa und Feldsalat,
Hummerbisque mit Krustentierpraline

Variation von Edelfischen auf Wildkräutern,
Spinat und Kartoffel-Speck

Krapfen, Joghurtterrine mit Erdbeergelee und saisonalem Sorbet



Menü 8

Frischkäseterrine mit Schwarzbrot-Kresse-Salat
und Gurkensalsa

Pikantes Kokos-Chili-Süppchen

Hausgemachte Vollkorn-Pasta mit Kirschtomaten,
Rucola und Büffelmozzarella

Moderne Interpretation von Tiramisu
bestehend aus Mascarpone-Creme, Espresso-Kakao-Eis,
knusprigem Biskuit und frischen Früchten der Saison

Menü 9

Maronensüppchen mit Sellerieschaum

Knusprige Gänsebrust mit Kartoffelkloß,
Apfelblaukraut, Bratapfel, Rosenkohl

Apfelküchle mit Vanilleeis

Menü 10

Hausgebeizter Gewürzlachs auf Spitzkohlsalat,
Kräuterschmand und Rote Bete-Chips

Entenkraftbrühe mit Rotkohlravioli und Apfelperlen

Rosa gebratener Hirschrücken mit Holunderjus,
Kartoffel-Nuss-Püree und Rosenkohl

Cheesecake vom Nürnberger Elisen-Lebkuchen und Mandeln,
Orangensalat und Eierliköreis