

## MENÜ 1

Büffelmozzarella Salat  
mit Parmaschinken

\*\*\*

Hausgemachte Tortellini  
gefüllt mit Ricotta und Spinat  
in Käsesauce

\*\*\*

Gebratenes Doradenfilet „Royale“  
auf Ratatouillegemüse  
mit Rosmarinkartoffeln

oder

Maispoulardenbrust  
auf Waldpilzrisotto

\*\*\*

Grappa-Mascarpone Törtchen  
mit marinierten Beeren

€ 38,00  
pro Person

## MENÜ 2

Carpaccio vom Kalb  
mit Trüffelcrème, Pecorinokäse  
und Pinienkernen

\*\*\*

Selbstgemachte Ravioli  
mit Tomate-Mozzarellafüllung

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmspinat  
und Salzkartoffeln

oder

Geschmorte Kalbsbäckchen  
auf cremigem Safranrisotto

\*\*\*

Ricotta Tarte  
mit Gewürzorange

€ 40,00  
pro Person

## MENÜ 3

**Rote Bete Terrine**  
mit Kräuter-Crème fraîche  
und gebratener Riesengarnele

\*\*\*

**Tagliolini**  
mit frischen San Marzano Tomaten  
und Basilikum

\*\*\*

**Gebratener Adlerfisch**  
auf geschmolzenen Tomaten  
und cremigem Kartoffelpüree

oder

**Geschmorte Lammhaxe**  
auf Gemüse-Cous cous

\*\*\*

**Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce

€ 40,00  
pro Person

## MENÜ 4

Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch  
mit Ofenpaprika  
und weißer Tomatenmarinade

\*\*\*

Zitronengras-Currysuppe

\*\*\*

Pochiertes Norwegisches Lachsfilet  
auf Kartoffelpestopüree

oder

Gebratenes Roastbeef  
vom Argentinischem Rind  
mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

\*\*\*

Lauwarme Tarte Tatin  
mit Vanilleeis

€ 43,00  
pro Person

## MENÜ 5

Eingelegte Atlantikgarnele  
auf Avocado-Relish  
mit Granatapfelgelée und Thaimango

\*\*\*

Offene Raviolo  
mit Jacobsmuschel

\*\*\*

Norwegischer Kabeljau  
auf Zitronenrisotto

oder

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit sautierten Pilzen der Saison  
cremigem Selleriepüree  
und Thaispargel

\*\*\*

Birnencrèmetarte  
mit Preiselbeeren und Birnensorbet

€ 51,00  
pro Person

## MENÜ 6

### Thunfischvariation

Roulade mit Thunfischfüllung  
Gebratener Thunfisch  
Glasnudelsalat und Ananasconfit

\*\*\*

### Champagner-Senf Rahmsuppe

\*\*\*

### Geangelter Loup de Mer

mit Pac choi, Ofentomate  
und cremigem Limonen-Kartoffelpüree

oder

### Irishes Lammcarrée

mit Ratatouille Cous-Cous

\*\*\*

### Cognac Crème

mit Vanille-Zwergorangen  
und Cointreaueis

€ 60,00  
pro Person

## MENÜ 7

Variation von der Wachtel  
mit Balsamico-Linsen  
Mangochutney und Kräutersalat

\*\*\*

Krustenterravioli  
mit Hummerschaum

\*\*\*

Atlantik Seeteufel  
auf geschmolzenen weißen Zwiebeln  
und cremigem Kartoffelpüree

oder

Argentinisches Rinderfilet  
mit Miniwurzelm Gemüse  
und Kartoffelstrudel

\*\*\*

Charlotte von der Passionsfrucht  
und weißer Schokolade  
mit Ananas Carpaccio  
und Champagnereis

€ 66,00  
pro Person

## MENÜ 8

Gänselebertörtchen  
mit gegrilltem Apfel  
und karamellisierten Nüssen

\*\*\*

Kalbsschwanzravioli  
mit Parmesanschaum

\*\*\*

Wildfang Steinbutt  
auf sautiertem Blattspinat  
und cremigem Kartoffelpüree

oder

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Mangold-Kartoffel Mille feuille  
und milder Gorgonzolasauce

\*\*\*

Trilogie von der Valrhona Schokolade  
mit Preiselbeer-Chilieis

€ 76,00  
pro Person