



UNSERE MENÜ- UND
BUFFETVORSCHLÄGE

3-GANG-MENÜ'S

MENÜ „1“

KRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN UND MARKKLÖßCHEN

SCHWEINEBRATEN AUS DER SCHULTER
FRISCHES KAROTTENGEMÜSE UND SEMMELKNÖDELBÄLLCHEN

HAUSGEMACHTE KARAMELLCREME AUF BROMBEEREIS

€ 19,50

MENÜ "2"

KAROTTENSCHAUMSÜPPCHEN MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

GEFÜLLTE POULARDENBRUST FLORENTINER ART
MIT RATATOUILLEGEMÜSE UND BASMATIREIS

PANNA COTTA AUF HIMBEERFRUCHTSPIEGEL

€ 20,90

MENÜ "3"

PASSIERTES KARTOFFELSÜPPCHEN MIT SPECKCROUTONS

TAFELSPITZ VOM RIND AUF BOUILLONKARTOFFELN
MIT APFEL – SAHNEMEERRETTICH GEBACKENER ROTE BETE

WARMER WIENER APFELSTRUDEL
MIT VANILLEEIS UND SAHNE

€ 20,90

MENÜ "4"

TOMATENCREMESÜPPCHEN MIT BASILIKUMSCHAUM

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT FEINER WALDPILZSAUCE
DAZU BROKKOLIRÖSCHEN UND KARTOFFELTALER

BAYRISCH CREME MIT GLACIERTEN PFIRSICHPALTEN

€ 20,90

MENÜ "5"

KRAFTBRÜHE MIT GRIEßNOCKERL UND GEMÜSESTREIFEN

POCHIERTE LACHSSCHNITTE AUF LAUCHGEMÜSE UND POLENTAPLÄTZCHEN

FRISCHER OBSTSALAT MIT SAHNE UND CASSISSORBET

€ 20,90

MENÜ "6"

KAROTTENLAUCHSUPPE MIT GEBRATENER GAMBAS

GEFÜLLTE KALBSBRUST MIT BOHNENGEMÜSE UND SERVIETTENKNÖDEL

HAUSGEMACHTE APFELKÜCHLE MIT VANILLESAUCE UND SAHNE

€ 22,90

MENÜ "7"

GERÖSTETES GRÜNKERNSÜPPCHEN MIT MARKKLÖBCHEN

BACHSAIBLING AN BASILIKUMSCHAUM
DAZU ZUCKERSCHOTEN UND SAFRANRISOTTO

VANILLEEIS MIT HEIßEN SAUERKIRSCHEN

€ 22,90

MENÜ "8"

BADISCHES KRÄUTERSÜPPCHEN MIT BUTTERKLÖBCHEN

SCHWEINEMEDAILLONS MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS A LA CREME
BLUMENKOHLGRATIN UND KARTOFFELPLÄTZCHEN

ORANGENCREME VERFEINERT MIT GRAND MANIER

€ 23,90

4-GANG-MENÜ'S

MENÜ "KNUT"

LAMMPASTETE
AN FELDSALAT MIT HAGENBUTTENDRESSING NAPPIERT

KARTOFFELSUPPE
MIT RÄUCHERLACHSSTREIFEN

GEGRILLTES STEAK VOM WERDENFELSER WEIDERIND
AN STILTONSCHAUMSAUCE
DAZU GLACIERTES BABYGEMÜSE UND SPÄTZLE

RUMPFLAUMEN
MIT LEMBERGERSABAYON UND VANILLEEIS

€ 39,50

MENÜ "ANNA"

HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN,
DAZU WEIßBROT UND BUTTER

KRAFTBRÜHE MIT GRIEBKLÖßCHEN
UND GEMÜSESTREIFEN

KALBSBRATEN MIT MORCHELRAHMSAUCE,
DAZU KAROTTENGRATIN UND SPÄTZLE

HAUSGEMACHTES HASELNUSSPARFAIT
MIT HEIßEN WALDFRÜCHTEN

€ 39,50

MENÜ "HUGO"

FELDSALAT MIT KARTOFFELVINAIGRETTE UND ENTENBRUSTTRANCHEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSEGITTER

MEDAILLONS VOM CHAROLAISRIND
AN TRÜFFELSAUCE
MIT BROCCOLIRÖSCHEN UND TOMATENUDELN

FLAMBIERTE CRÊPES „NORMANDIE“ GEFÜLLT MIT CALVADOSÄPFEL
DAZU CREMIGES VANILLEEIS

€ 39,50

MENÜ "ELISA"

CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT FRISCHEM PARMESAN
WEIBBROT UND BUTTER

TOMATENCREMESUPPE
MIT BASILIKUMSCHAUM

MEDAILLONS VOM RINDERFILET
AN GORGONZOLASAUCE
DAZU PAPRIKARISOTTO

LEBKUCHENPARFAIT
AUF GEEISTEM PINOT-GRIGIOSPIEGEL
UND ZIMTSAHNE

€ 42,90

MENÜ "SERKAN"

GERÄUCHERTE GRAINAUER FORELLE
AN KRÄUTERRÜHREI

GRÜNKERNSÜPPE
MIT SAHNEHAUBE

REHRÜCKEN „BADEN BADEN“
MIT PREISELBEERBIRNE AN CASSISSAUCE
DAZU SAHNEROSENKOHL UND HASELNUSSPÄTZLE

VANILLEEIS MIT HEIßEN BÜHLER ZWETSCHGEN
UND SCHLAGSAHNE

€ 45,90

5-GANG-MENÜ'S

MENÜ "ALPSPIX"

(VEGETARISCH)

FELDSALAT MIT MEDAILLONS VOM BLUMENKOHL
UND PFIFFERLINGEN

KAROTTENSAMTSUPPE
MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

MANGO-SORBET

GEMÜSENUDELPFANNE MIT RACLETTEKÄSE GRATINIERT

APFELKÜCHLE AN VANILLESAUCE,
DAZU AMARENA-KIRSCHENS UND SAHNE

€ 36,90

MENÜ "ZUGSPITZE"

FELDSALAT MIT ENTENBRUSTSTREIFEN

KAROTTEN-LAUCHSCHAUMSUPPE
MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

FEINE TAGIOLI IN LEICHTER BASILUKIMSAUCE
MIT GEBRATENEN SCAMPI

MANGO-SORBET

GEBRATENE MEDAILLONS VOM RINDERFILET
AUF PAPRIKASCHAUM
DAZU FEINE SPECKBOHNEN UND KARTOFFELGRATIN

PRALINEN-PARFAIT AUF BROMBEERSPIEGEL

€ 39,90

FISCH-MENÜ "WANK"

ECHTER RÄUCHERLACHS AN SALATSTRAUß
MIT MEERRETTICH—CREME FRÂICHE

AUFGESCHLAGENES HUMMERCREMESÜPPCHEN
MIT KAVIARSAHNE GARNIERT

JAKOBSMUSCHELN AUF BASILIKUM – SPAGHETTI UND MORCHELN

ZANDERFILET MIT APFELSPALTEN GEGRILLT AN CALVADOSSAUCE,
DAZU MANDELBROCCOLI UND WILDER REIS

JOGHURT-LIMONENTERRINE MIT ORANGENFILETS AUF MANDELSCHAUM

€ 48,50

MENÜ "ANDACHT"

FELDSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST, DAZU WEIßBROTSCHNITZEN

WILDRAHMSUPPE „HUBERTUS“

RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS MIT PILZEN UND PREISELBEERBIRNE,
DAZU HASELNUSSPÄTZLE

LEBKUCHENPARFAIT
AUF GEEISEM PINOT-GRIGIOSPIEGEL
UND ZIMTSAHNE

€ 43,50

MENÜ "GARMISCH"

(AUS DER STERNENKÜCHE UNSERES KÜCHENCHEFS, HERRN BINIEK)

AMUSE BOUCHE

DREIERLEI VON DER ATLANTIK SEEZUNGE

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER FINGERKAROTTE UND HUMMER MIT TAHITI-VANILLE

THUNFISCH MIT PIMENT D'ESPELETTE
AUF ANANASGRAUPEN UND HELLER TOMATENSOÛSE

FILET VOM BISON RIND
MIT STOPFLEBERRAVIOLI, SAUCE ROUENAISE

TÜRMCHEN VON DER ORANGE MIT
VALRHONA SCHOKOLADENSORBET

PETIT FOURS

€ 89,00

MENÜ "PARTENKIRCHEN"

AMUSE BOUCHE

TERRINE VON DER ENTENSTOPFLEBER MIT SÜßWEINGELEEE UND FELDSALAT

KALBSESSENZ MIT ROSENKOHLBLÄTTERN UND GEFÜLLTEN RAVIOLI

JAKOBSMUSCHELN MIT BASILIKUMSPAGHETTI

RINDERFILET UNTER DER ROSINEN-BUTTERKRUSTE
AUF KARTOFFEL-MUSSELINE UND BURGUNDERSOÛE

DREIERLEI VOM CHRISTSTOLLEN MIT GLÜHWEINSCHAUM

€ 59,00

MENÜ "WM 2011"

AMUSE BOUCHE

LAUWARMAER SALAT VOM BRETONISCHEN HUMMER
MIT SCHWARZWURZELN UND PERIGORD-TRÜPFEL

BLUMENKOHLCREMESÜPPCHEN MIT MARZIPAN UND NUSSBUTTER

ST. PIERRE-FILET AUF WURZELSPINAT MIT
STEINPILZRAVIOLI UND CHAMPAGNERSCHAUM

IM BROTMANTEL GEBRATENES KALBSFILET
AN SAUCE RICHE UND KASTANIENMOUSSELINE

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

HAUSGEMACHTE PRALINEN

€ 84,00

„SYLVESTER-MENÜ“
EIN GLAS CHAMPAGNER ZUR BEGRÜßUNG

AMUSE BOUCHE

TÖRTCHEN VON WACHTEL UND GÄNSELEBER IM BAUMKUCHENMANTEL, ORANGENVINAIGRETTE

RAVIOLI VON DER HUMMERKRABBE MIT LIMETTEN-BASILIKUMSAUCE

SCHAUMSÜPPCHEN VON MAIS UND KOKOSMILCH
MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

FILET VOM MILCHKALB MIT TRÜFFELHAUBE,
ZWEIERLEI SAUCEN, BLUMENKOHLCREME UND KARTOFFELSCHAUM

DESSERTKREATION ATLAS

HAUSGEMACHTE PRALINEN

€ 64,00

MENÜVORSCHLÄGE FÜR WEIHNACHTSFEIERN 2010

VORSPEISEN

KALT:

GERÄUCHERTES FORELLENFILET AUF KRÄUTER –RÜHREI UND TOAST
€ 7,80

ECHTER RÄUCHERLACHS MIT SAHNE-APFEL-MEERRETTICH, DAZU TOAST UND BUTTER
€ 7,90

KRABBENCOCKTAIL IN FRISCHER ANANAS SERVIERT, DAZU TOAST UND BUTTER
€ 8,50

FELDSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST, DAZU WEIßBROTSCHEIBEN IN OLIVENÖL
€ 9,90

TOMATE-MOZZARELLA MIT THUNFISCH UND ITAL. EDELSALAMI
€ 6,90

HONIGMELONE MIT PARMASCHINKEN, FRISCH GEHOBELEM PARMESAN
WEIßBROT UND BUTTER
€ 7,90

WARM:

BLÄTTERTEIGPASTETCHEN MIT KERBEL-CHAMPIGNONS GEFÜLLT
€ 6,40

LACHSFILET UND GAMBAS AN FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING
€ 10,90

SALATSTRAUß MIT STEINBEIßERFILET, GRÜNER SPARGEL
€ 10,90

JAKOBSMUSCHELN MIT BASILIKUMSPAGHETTI
€ 9,90

VEGETARISCHE GERICHTE

GEMÜSEMAULTASCHEN MIT TOMATEN UND RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN,
BASILIKUMSCHAUM UND SALATTELLER
€ 9,20

BAUERNPFANNE MIT FRISCHEM GEMÜSE UND BANDNUDELN
MIT KRESSE UND LEICHTER SAHNE SAUCE
€ 9,60

SUPPEN

FESTTAGSSUPPE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN UND MARKKLÖBCHEN
€ 3,70

BADISCHES GRÜNKERNSÜPPLE MIT MARKKLÖBCHEN UND SAHNEHÄUBCHEN
€ 3,90

PASSIERTE KARTOFFELSUPPE MIT SPECKCROUTONS UND LACHSSTREIFEN
€ 4,50

LACHSCREMESUPPE MIT DILLSAHNE UND KRABBen
€ 4,50

TOMATENCREMESÜPPCHEN MIT KRÄUTERBÄLLCHEN UND KRÄUTERSCHAUM
€ 3,90

WALDPILZSÜPPCHEN MIT KRÄUTERKLÖBCHEN
€ 4,20

AUFGESCHLAGENER CURRYSCHAUM MIT JAKOBSMUSCHELN
€ 4,90

BROCCOLICREMESÜPPCHEN MIT PINIENKERNEN
€ 3,90

KAROTTENCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN UND PUTENSTREIFEN
€ 4,50

SALATE

SALATTELLER DER SAISON

€ 3,50

SALATPLATTE MIT SCHINKEN UND KÄSE, EI UND TOMATE

€ 9,20

SALATPLATTE „HOHENECK“, HERZHAFT GARNIERT
MIT PUTENSTREIFEN UND CHAMPIGNONS

€ 10,90

SALATPLATTE MIT LACHS, SEETEUFEL UND GAMBAS

€ 13,90

SALATPLATTE FRUCHTIG GARNIERT MIT KÄSEWÜRFEL UND WALNÜSSEN

€ 9,20

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES UND SALATTELLER

€ 10,90

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS À LA CREME
DAZU SPÄTZLE UND SALATTELLER

€ 13,90

SCHWEINERÜCKENSTEAK MIT KRÄUTERPFIFFERLINGEN IN SAHNE,
DAZU KARTOFFELTALER UND SALATTELLER

€ 18,90

SCHWEINELENDCHEN VOM GRILL MIT PARMASCHINKEN UND GORGONZOLA GRATINIERT,
DAZU SPECKBOHNEN UND KARTOFFELTALER

€ 20,50

SCHWEINERÜCKENSTEAK „BERNER ART“ AUF KARTOFFELRÖSTI
MIT SCHINKEN, TOMATEN UND KÄSESCHIBEN ÜBERBACKEN, SALATTELLER

€ 16,90

HAUPTGERICHTE VOM KALB, GEFLÜGEL UND PUTE

ZARTES WIENER SCHNITZEL, DAZU POMMES FRITES UND SALATTELLER
€ 16,90

ZARTES KALBSRAHMSCHNITZEL MIT FEINER SAHNE SAUCE, DAZU SPÄTZLE UND SALATTELLER
€ 16,90

CORDON BLEU MIT SCHINKEN UND KÄSE GEFÜLLT, DAZU POMMES FRITES UND SALATTELLER
€ 17,90

ZARTES PUTENSCHNITZEL „WIENER ART“ MIT POMMES FRITES UND SALATTELLER
€ 12,50

POULARDENBRUST AN MANDARINEN-APFELSAUCE, DAZU HASELNUSS-NUDELN , CREMEKAROTTEN
€ 14,90

GÄNSEKEULE UND BRUST MIT APFEL-MARONEN, DAZU ROTKRAUT UND KARTOFFELKNÖDEL
€ 21,90

BARBARIE -ENTENBRUST AUF FRISCHEM RAHMGEMÜSE,
DAZU KARTOFFELGRATIN
€ 21,90

HAUPTGERICHTE VOM RIND

ZWIEBELROSTBRATEN MIT BRATKARTOFFEL UND SALATTELLER
€ 17,90

SCHWABENROSTBRATEN MIT ZWIEBELN AUF KÄSESPÄTZLE SERVIERT, DAZU SALATTELLER
€ 19,90

RUMPSTEAK VOM GRILL MIT FEINER PFEFFERRAHMSAUCE, DAZU BRATKARTOFFELN UND SALATTELLER
€ 21,90

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERSCHAUMKRUSTE ÜBERBACKEN AUF KARTOFFELGRATIN UND SPECKBOHNEN
€ 21,90

FILETPFÄNNCHEN VOM RIND-SCHWEIN-KALBSFILET AN IHREN SAUCEN
MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELKRUSTELN
€ 28,50

HAUPTGERICHTE VOM FISCH, LAMM UND WILD

FISCHTELLER VOM LACHS UND ZANDER AN DILLSAHNE DAZU BASMATIREIS UND PAPRIKAGEMÜSE
€ 17,90

GEFÜLLTE SEEZUNGENRÖLLCHEN MIT BLATTSPINAT AUF HUMMERSAUCE
DAZU BASMATIREIS UND ZUCKERSCHOTEN
€ 19,90

SEETEUFELFILET AUF ZUCCHINI-TOMATEN-SPAGHETTI, KRÄUTERSCHAUM UND SALATTELLER
€ 19,80

FISCHVARIATION VOM LACHS, ZANDER, SEETEUFEL UND GAMBAS
MIT HONIG – SENFSAUCE, DAZU FRISCHES LAUCHGEMÜSE UND SESAMKARTOFFEL
€ 21,90

BACHSAIBLING MIT KRÄUTERKRUSTE ÜBERBACKEN, AN RATATOUILLEGEMÜSE, DAZU GNOCCHI
€ 16,90

LAMMFILET ROSA GEBRATEN MIT SENFKRUSTE GRATINIERT
AUF ROSENKOHLGRATIN UND KARTOFFELBÄLLCHEN
€ 21,90

LAMMRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN MIT ROSMARIENJUS AUF KARTOFFEL–RATATOUILLEGEMÜSE
€ 21,90

REHKEULE MIT PREISELBEERBIRNE, GLACIERTEN MARONEN, APFELROTKRAUT UND KARTOFFELKNÖDEL
€ 20,90

HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS MIT PFIFFERLINGEN UND PREISELBEERBIRNE,
DAZU HASELNUSSPÄTZLE UND FELDSALAT
€ 22,90

ZUM SÜßEN SCHLUSS

GEMISCHTES EIS OHNE SAHNE

€ 2,80

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE

€ 3,40

AMARENABECHER MIT EINGELEGTEN AMARENAKIRSCHEN

SCHOKO- UND VANILLEEIS MIT SAHNE

€ 5,80

BANANENSPLIT MIT VANILLE- UND SCHOKOEIS, SAHNE UND SCHOKOSAUCE

€ 5,40

VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN ODER SAUERKIRSCHEN MIT SAHNE

€ 5,40

COUP DANMARK MIT VANILLEEIS,
HEIßER SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE

€ 5,40

FRISCHER OBSTSALAT MIT MARASCHINO ZITRONENSORBET UND SAHNE

€ 7,20

MOCCAPARFAIT AUF GLACIERTEN PFIRSICHEN UND SAHNE

€ 7,90

ZIMTPARFAIT AUF BIRNENCHUTNEY UND SAHNE

€ 6,9

APFELKÜCHERL MIT VANILLESAUCE, SAHNE

€ 5,20

VARIATION VON WEIßEM UND BRAUNEM MOUSE

MIT GEBACKENEN ERDBEEREN

€ 8,50

SORBET VON MANGO, ZITRONE UND HIMBEERE

MIT SCHOKOLADENSOUFFLE

€ 8,50

BUFFETS

MEDITERANES BUFFET

TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA
POCHIERTER LACHS MIT GEFÜLLTEN EIERN UND ZITRONENMAYONNAISE
VERSCHIEDENE GEMÜSEANTIPASTI IN OLIVENÖL
EINGELEGTE ARTISCHOCKENHERZEN
GEGRILLTE SARDINEN MIT PEPEROCINI
SAN DANIELE SCHINKEN MIT MELONENSPALTEN
CHIABATTA, PESTO, KNOBLAUCHMAYONNAISE UND BUTTER

SUPPE:

GEMÜSESUPPE „MAILÄNDER ART“

WARM:

ROSA GEBRATENE HOCHRIPPE MIT GRILLTOMATE, BUTTERBÖHNCHEN
SPINATSTRUDEL AUF TOMATENRAGOUT
POULARDENBRÜSTCHEN IN ROSMARINJUS AUF PAPRIKA,
OLIVEN, ZWIEBELN UND ZUCCHINI MIT TAGLIATELLE

DESSERT:

PANNA COTTA AUF PFIRSICHMARK
TIRAMISU
GEBACKENE BIRNE MIT SCHOKOLADENSAUCE
ITALIENISCHER KÄSE VOM BRETT

€ 23,50

BAYERISCHES BUFFET

KARTOFFELSALAT
GURKENSALAT
KRAUTSALAT
GEMISCHTER BLATTSALAT
RADIESCHEN
VERSCHIEDENE BROTSORTEN, BREZEN UND BUTTER

HOCHZEITSSUPPE

PFEFFERBEIßER
FLEISCHPFLANZERL
BERGKÄSE
O´Batzda

GEBRATENE ENTE
SCHWEINEBRATEN AN DUNKELBIERSAUCE
SCHWEINSHAXE MIT KNÖDEL
LEBERKÄSE

ZWEIERLEI KNÖDEL
KÄSESPÄTZLE
BLAUKRAUT
BAYERISCH KRAUT

APFELSTRUDEL
BAYERISCH CREME
KAISERSCHMARRN

€ 19,50

BAYERISCHES GALA-BUFFET

VORSPEISEN

GRAINAUER RAUCHFORELLENFILET, SCHMALZ, BROT UND BREZEN
WERDENFELSER SPECK, BIERRADI, SAURE WURST MIT ZWIEBELN,
ENTENLEBERTERRINE, PREISELBEERSAHNEMEERRETTICH

SUPPE

BAYERISCHE FESTTAGSSUPPE MIT BRÄTSTRUDL,
LEBERSPÄTZLE UND GRIEBNOCKERL

SALATE

KARTOFFELSALAT,
SPECKKRAUTSALAT,
BLATTSALAT MIT KARTOFFELDRESSING,
MILDER RETTICHсалAT MIT GURKEN

HAUPTSPEISEN

KNUSPRIGE KALBSHAX`N AUSGELÖST
TRANCHIERTE BAYRISCHE BAUERNENTE
ZANDERFILET AUF LAUCHRAHM
SEMMELNÖDEL, KARTOFFELNÖDEL, SPÄTZLE, SALZKARTOFFELN
BAYERISCHE GEMÜSEVARIATION NACH SAISON

DESSERT

BAYRISCH CREME, APFELKÜCHERL,
PFANNKUCHEN MIT RAHM – ZWETSCHGEN
KAISERSCHMARR`N MIT APFELMUS

€ 36,00

ATLAS-POSTHOTEL BUFFET

VORSPEISEN

SCHAUSTÜCK VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS
SYLTER ROYAL, EDELFISCHTERRINE, MARINIERTE FLUSSKREBSE
HEILBUTT MIT SENF-DILL-, UND SAUCE REMOULADE
GEBRATENE WACHTEL UND WACHTELEIER
BAGUETTEAUSWAHL MIT KRÄUTERQUARK UND GESALZENER BUTTER

SALATE

KRABBENSALAT MIT ARTISCHOCKENBÖDEN
RUCCOLA - TOMATENSALAT MIT FRISCHEM PARMESAN
BLATTSALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

HUMMERSCHAUMSUPPE

HAUPTGÄNGE

RINDERFILET IM BLÄTTERTEIG MIT SAUCE BÉARNAISE
ENTENBRUST AN SCHALOTTEN-ROTWEINSAUCE
ZANDERFILET MIT FLUSSKREBSEN IN SAFRANSAUCE
SAISONALE GEMÜSEAusWAHL
SAHNEKARTOFFELN, BASMATI-WILDREIS UND TAGLIATELLE

DESSERT

EISPARFAIT MIT FEUERWERK
CRÈME BRÛLÉÉ MIT FRÜCHTEN
MARZINPANMOUSSE MIT AMARETTINI
FRANZÖSISCHE KÄSEAusWAHL MIT TRAUBEN UND BIRNEN

€ 46,00