

# Menüvorschläge

## Ab 8 Personen



...zu den besonderen Anlässen des Lebens gehören kulinarischen Genüsse.

Die professionelle Zubereitung von frischen & saisonalen Produkten mit der Erfahrung eines anspruchsvollen Küchenteams ergeben ein Feuerwerk für die Sinne.



Vereint mit exzellentem Service und atemberaubendem Ambiente, bildet sich ein stillvoller Rahmen für jede private Feier oder Geschäftsessen.

Machen Sie aus Ihrer Veranstaltung ein Highlight!



Die folgenden Menüvorschläge spiegeln nur einen kleinen Teil unserer Möglichkeiten wieder. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres einheitlichen Wunschmenüs behilflich.

Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Sie!

## Vorspeisen



Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen,  
Wiesenkräutern, karamellisierten Kirschtomaten  
und Himbeerdressing

**€ 5,75**

Sousvide gegarter Chicorée mit grünem Petersili-  
enpüree, Kräutersalat und weißem Balsamico

**€ 8,75**



Orangengebeizter Lachs mit mariniertem Fenchel,  
Sherryvinaigrette und pikantem Haselnußkrokant

**€ 10,75**

Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat,  
gebackenen Parmesanchips, marinierten Oliven  
und Balsamicodressing

**€ 11,75**



Pulpo, mariniert mit Schalotten und rotem Bor-  
deauxessig, Kerbel-Estragonsalat und getr-  
ockneten Tomaten mit geröstetem Chiabatta

**€ 12,75** (Frühling / Sommer)

Kürbisvariation mit Kaninchenkeule,  
Vanille - Tomatenvinaigrette und Sternanis-  
baumkuchen

**€ 13,75** (Frühling / Sommer)

## Suppen



Rahmsuppe vom Knollensellerie  
mit italienischem Trüffelöl und Schnittlauchsahne  
**€ 4,75**

Crèmesuppe von Zuckererbsen  
mit gebratenen Jakobsmuscheln und Nußbutter  
**€ 5,75**



Consommé von der Olivettitomate  
mit Basilikum und Jordan Olivenöl  
**€ 5,75**

Rahmsuppe vom Frühlingslauch  
mit gebratenen Riesengarnelen und Salbei  
**€ 6,25** (Frühling / Sommer)



Kürbisrahmsuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen und steir´ischem  
Kernöl  
**€ 5,75** (Herbst / Winter)

Rahmsuppe von der Esskastanie  
mit Steineichenhonig und Majoran  
**€ 6,25** (Herbst / Winter)

## Fischgerichte



Gebratenes Filet vom Ostseedorsch  
auf Kartoffel - Estragonmousseline, sautierten  
Gurken und leichter Senfsauce

**€ 18,75**

**€ 12,75** als Zwischengang



Piccata von Schollenfilets  
auf mediterranem Gemüse, gebackener Polenta  
und Tomatensauce

**€ 18,75**

**€ 12,75** als Zwischengang



Gebratene Filets von der Dorade  
auf Pepperonispinat, gerösteten Kartoffelwürfeln  
und Wermuthrahmsauce

**€ 21,75**

**€ 14,75** als Zwischengang

Gebratener Loup de Mer  
mit glasiertem Frühlingslauch auf Kräuterrisotto  
und Weißweinrahmsauce mit Sommerblüten

**€ 23,75** (Frühling / Sommer)

**€ 16,75** als Zwischengang

Filet vom Zander  
auf glasierter Roten Bete mit  
Kartoffel - Kapernpüree und Zimtvelouté

**€ 23,75** (Herbst / Winter)

**€ 16,75** als Zwischengang

## Fleischgerichte



Mit Pilzen gefüllte Maispoulardenbrust  
auf Rahmspitzkohl mit Kartoffelgratin und Madeirajus  
**€ 18,75**

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Lauch - Tomatenragout, gebratenen Servietten-  
knödeln und Thymianjus  
**€ 19,75**



Ostholsteiner Rinderrücken im Ganzen gegart  
mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse,  
gebackenen Drillingen und Rotweinjus  
**€ 25,75**

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken  
mit jungem Knoblauch, getrüffeltem Selleriepüree,  
Rotweinschalotten, gerösteten Grenaillekartoffeln  
und Kräuterjus  
**€ 25,75** (Frühling / Sommer)



Mit Entenstopfleber gefüllte Fasanbrust „WinzerinArt“  
auf Rahmkraut, Dauphinkartoffeln und Portweinjus  
**€ 26,75** (Herbst / Winter)

Rosa gebratener Rehrücken mit Orangen,  
Speckrosenkohl, Schupfnudeln und Kiefernjus  
**€ 31,75** (Herbst / Winter)

## Desserts

Holsteiner Rote Grütze mit gehackten Pistazien  
und Rahmeis von der Bourbonvanille

**€ 4,75**



Crème brûlée mit saisonalem Obstkompott

**€ 6,50**

Marmoriertes Mousse von dunkler und weißer  
Kuvertüre, mit Mandelblättern und Orangen -  
Estragonsalat

**€ 7,25**



Gebanntes Erdbeertörtchen  
mit Bretonischem Mübeteig und Gelée vom Pîtu  
mit Minzpesto

**€ 9,25** (Frühling / Sommer)

Variation vom Pfirsich als Rahmeis,  
warmem Strudel und Mousse mit Zitronen-  
melissenschaum

**€ 8,75** (Frühling / Sommer)



Kastanien – Honigmousse  
mit Quittenstrudel und Wodkaespuma

**€ 8,75** (Herbst / Winter)

Baumkuchen mit Honig glasiert und Sousvide  
gegarte Birne mit karamellisiertem Rosmarin

**€ 8,75** (Herbst / Winter)

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer  
sowie das Bedienungsgeld.

Änderung behalten wir uns vor.