



MENÜ 1

4-Gang Menü

Spinatsalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

Zitronengrascurrysüppchen

Französische Loué Hühnerbrust auf Süßkartoffelpüree und saisonalem Gemüse

Crème Brûlée von der Tonkabohne

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischoption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl, 3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



MENÜ 2

4-Gang Menü

Vitello Tonnato

Trüffel-Tagliarini

Scheiben vom medium gebratenen Rinderrücken
mit Schnittlauchpüree
dazu saisonales Gemüse

Halbflüssiges Schokotörtchen mit Vanilleeis

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischoption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



MENÜ 3

4-Gang Menü

Spicy Thunfischtatar mit Crispy Sushi-Rice und Sojareduktion

Kartoffellauchsüppchen

Düsseldorfer Senfrostbraten vom Rinderrücken mit Kartoffelgratin und
saisonaem Gemüse

Florida Key-Lime Pie

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischoption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



MENÜ 4

4-Gang Menü

Hausgemachte Gänseleberterrine

Getrüffelte Ravioli

Rinderfilet vom Weidewiesenrind
mit Trüffelpüree, saisonales Gemüse und Rotweinjus

Passionsfruchtsüppchen mit Topfenquarkmousse

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischoption mit an

Diese Menüs sind nicht al a Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



MENÜ 5

4-Gang Menü

Knusprige Riesengarnelen auf Avocado-Tatar, Sweet-Chili Sauce
und Wildkräutersalat

Zitronengrascurrysüppchen

Knusprige franz. Maispoularde auf Kokos-Limetten Risotto mit grünem
Spargel

Weißer Mousse mit Beeren

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischoption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



MENÜ 6

4-Gang Menü

Flusskrebsschwänze auf Gurken Carpaccio mit
Sesam-Honig-Senf Dressing

Zitronengrascurrysüppchen
mit Spieß von der Maishähnchenbrust

Rosa gebratener Lammrücken mit Rosmarin-Drillinge und
provenzalisches Gemüse

Ashley's Apple Crumble

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischeption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



MENÜ 7

4-Gang Menü

Rote-Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

Getrüffeltes Kartoffelschaumsüppchen

Rinderfilet am Stück gebraten mit Schnittlauchpüree und saisonalem Gemüse

Passionsfruchtsüppchen mit Topfenquarkmousse

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fischeption mit an

Diese Menüs sind nicht al a Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl, 3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.



MENÜ 8

4-Gang Menü

Sashimi-Lachs Tokyo Style mit Sushi-Ingwer und Wasabi

Ochsenschwanz Consommé

Spanisches Iberico Kotelette
auf Apfellauchgemüse und Kartoffelpüree

Croissant Pudding mit Vanilleeis und Rum-Karamell

*gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Fleischoption mit an

Diese Menüs sind nicht a la Carte erhältlich.

Alle Menüs sind auf Wunsch veränderbar.

*Für Veranstaltungen ab 12 Personen → bitte telefonisch reservieren!

Wir benötigen die endgültige Personenanzahl, sowie Fleisch- & Fischauswahl,
3 Tage im Voraus.

Wir können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig anbieten!

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.