

Menüvorschläge

Menü Nr. 11 **39,50 pro Person**

*Melone mit Seranoschinken, Pfeffersalami
Oliven, Tomatensalsa
Baguette*

Cremesuppe von frischen Champignons

*Kalbsbraten und kleine Rinderrouladen
auf zwei verschiedenen Soßen
mit Gemüsebündchen und Kartoffelauswahl*

*Panna Cotta mit Himbeeren
aus dem Gläschen*

Menü Nr. 12 **43,50 pro Person**

*Mango-Avocadosalat mit Graved Lachs & Scampi
dazu Baguette*

*Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Wurzelgemüse und Eierstich*

*Medaillons vom Schweinelendchen mit gebratenen
Champignons auf Zwiebel-Senfsauce
dazu Herzoginkartoffeln*

Crème-brûlée mit Früchten

Menü Nr. 13 **46,50 € pro Person**

Cremesuppe von bunten Wurzelgemüsen

*Bunter Salatteller mit Joghurt-Dressing
Brotcroutons und gebackene Champignon-Köpfe*

*„Eifeler Jägerschmaus“
Hirsch- und Schweinemedallions an Waldpilzragout
dazu Weinapfel mit Preiselbeeren
Kartoffelkroketten & Röstinchen*

*Dessert Variation aus Mousse au Chocolat
und Eis mit frischen Früchten
mit Schlagsahne*

Menü Nr. 14 **48,50 € pro Person**

*Streifen von der marinierten Entenbrust
an Blattsalaten mit Frucht- Balsamico*

Möhren-Ingwercreme-Suppe

*Tranchen vom Zanderfilet
in frischem Rosmarin gebraten
auf Blattspinat, dazu Tagliatelle oder Kartoffelgratin*

*Limonen-Sorbet an Himbeersoße
mit bunten Früchten und Schlagsahne*

Menü Nr. 15 **51,50 € pro Person**

*Seezungen- Schleifen mit Scampis
und grünem Spargel
auf Limonensahne*

Casiss – Sorbet mit Prosecco

*Kalbsrückensteak „Königin Art“
mit feinem Ragout-fin, Sauce Hollandaise überbacken
dazu gratinierte Kartoffelscheiben*

*Eisteller Germania
Vanille- und Walnußeis mit frischen Früchten
und Schlagsahne*

Menü Nr. 16 **59,00 € pro Person**

Cremesuppe von Staudenselleri mit Scampi

*Gebackener Ziegenkäse mit Thymian & Honig
an bunten Blattsalaten
und Vinaigrette*

Limonen- Sorbet mit Prosecco

*Tornedos von der Ochsenlende an Pfefferrahm
Gemüse der Saison und Kartoffelauswahl*

*Walnuß - Parfait
auf Eierlikör- Chilischokoladensoße
und Schlagsahne*