

Menue Kaninchen



**Rapunzelsalat in
Kartoffel-Sellerie-Dressing**
mit Speckcroûtons

Gefüllte Kaninchenkeule
in Pommery-Senfsauce mit Vanillemöhren
und karamelierten Kartoffelchen

Warmer Birnenkompott
mit Vanilleeis
und Schokoladensauce



Menue

Schweinerücken



Pochierte Edelfischmedaillons
auf Raukesalat in Walnuß-Balsamico

Schweinerücken mit
Backpflaumen in Armagnacsauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Broccoli

Hausgemachte Apfeltarte
mit weißer Moccasauce und Joghurteis



Menue

Angus-Roastbeef



Klare Tomatenessenz mit
Quarknocken
und Thymian

Black Angus Roastbeef am Stück
tranchiert mit Rotweinschalotten und
Kartoffelgratin

Hausgemachte Karamellcreme
auf Himbeermark



Menue

Maispoularde



Kartoffel-Kerbelcremesüppchen
mit Rauchlachsstreifen

Maispoulardebrust auf Ratatouille
mit Pilzrisotto

Salbeiparfait auf Rumkirschen



Menue

Barbarie-Ente



Knackige Blattsalate der Saison
in Himbeervinaigrette
mit gebratenen Barbarie Entenbrust-Scheiben

Edelfischmedaillons auf gebratenem Spitzkohl
und rote Beete-Schaum

Tafelspitz mit Apfel- Meerrettich
Boullionkartoffeln
und Wurzelgemüsen

Geeiste Orangencreme
mit exotischen Früchten



Menue

Kalbsnack



Cremesüppchen von
Brunnenkresse
und gerösteten Mandeln

Kalbsnackbraten in Zitronen-
Thymiansauce
mit sautiertem Spitzkohl und
Rosmarinkartoffeln

Warme Zimtpflaumen
mit Haselnußeis



Menue

Lammcarreé



Feldsalat in Kartoffeldressing

mit gebratenen Speckstreifen,
Entenleber und Brotcroûtons

Lammcarreé "Provencale"

mit geschmolzenen Tomaten, Bohnen
und Apfel-Kartoffelgratin

Gorgonzolabirne

mit Karamelsauce



Menue

Hirschrücken



Scheiben vom Seeteufel
auf lauwarmen Balsamicolinsen
und Friséé Salat

Süppchen von Curry und
Zitronengras
mit Kokosschaum

Medaillon vom Hirschrücken
mit Portweinsauce dazu
Maronen und gebratene Serviettenknödel

Kürbiskern-Krokantparfait
auf Salat von Zitrusfrüchten und Basilikum

