

*Menüvorschläge Herbst / Winter  
2024/2025*

*Menü 1*

*Rahmsuppe von Blattspinat  
mit pochiertem Wachteleiern*

*\* \* \* \**

*Filetspitzen "Stroganoff",  
Marktgemüse, Basmatireis*

*\* \* \* \**

*Creme von schwarzen Johannisbeeren,  
Pumpernickel, Vanillesauce*

*Menü 2*

*Geflügelkraftbrühe  
mit Gemüseperlen*

*\* \* \* \**

*Ragout vom heimischen Reh  
mit Waldpilzen, glacierten Maronen,  
Tomatenwirsing und Herzoginkartoffeln*

*\* \* \* \**

*Lebkuchenparfait  
Kompott von Zitrusfrüchten*

Menü 3

*Legiertes Rahmsüppchen  
von Waldpilzen*



*Fasanenbrust auf Hagebuttenschaum,  
Apfelrotkraut  
und Petersilienpüree*



*Zwetschgensorbet  
Amarettosabayon*

Menü 4

*Blattsalate mit Wildschinken  
Walnüssen & Kürbiskernen*



*Steinpilzessenz  
mit Klößchen*



*Barberie Entenbrust  
mit Rotweinjus,  
Gemüse vom Wochenmarkt,  
Williamskartoffeln*



*Karamellisierte Birnenspalten  
Haselnusseis & Schokoladensauce*

Menü 5

*Bulgursalat mit Orange,  
gebackenen Feta*

\* \* \* \*

*Lammhaxe  
mit Aromaten geschmort,  
Gemüsepürees,  
Kartoffelauflauf*

\* \* \* \*

*Schokoladen – Mangocreme  
Kakaostreusel*

Menü 6

*Tatar vom hausmariniertem Espresso Lachs  
mit Kaviar*

\* \* \* \*

*Gemüsespaghetti im Filuteig*

\* \* \* \*

*Karree vom Mangalica-Schwein  
Bohnenallerlei,  
Röstkartoffeln*

\* \* \* \*

*Gratiniertes  
Caipirinha Parfait*