

Menüvorschläge

Frühling/Sommer

2026

Menü 1

*Rahmsuppe von Möhren und Kaiserschoten
Schnittlauchöl*

*Supreme vom Kikok Hühnchen,
Leipziger Allerlei, tournierte Kartoffeln*

*Eierlikör – Panna Cotta
Schokoladeneis, Krokant*

Menü 2

Doppelte Kraftbrühe, Einlage

*Lammcarré, Thymianjus,
Ratatouille, getrüffeltes Püree*

*Himbeer-Schokoladenmousse
Kokoscrumble*

Menü 3

*Salat der Saison,
Kernen & Sprossen*

Minestrone, Spinatravioli

*Ossobuco a'la milanese
Ofengemüse, Gratinkartoffeln*

*Maracuja – Quarkcreme,
exotischer Obstsalat*

Menü 4

*Cremige Blumenkohlsuppe
Tomate & Petersiliencroutons*

*Wolfsbarschfilet „Piccata“
Tomatencoulis*

*Involtini vom Kalb,
Romanesco, Steinpilzgnocchi*

Orangen – Mascarpone – Eiscreme

Menü 5

Marinierter Spargel, luftgetrockneter Schinken

*Legiertes Edelfischsüppchen,
Klösschen*

*„Blanquette de Veau“, Blätterteig
(Kalbsfrikassée französischer Art)*

*Geschmorte Rinderschulter,
Burgunderjus, Perlzwiebeln,
Champignons, Selleriestampf*

Cappuccinocreme, Milchschaum, Amarenakirschen