

## Menü 1

Für Gruppen ab 20 Personen

### *Gebratene Garnelen auf Spargelsalat und Orangen-Emulsion*

Fried prawns on asparagus salad and orange emulsion

\*\*\*

### *Hausgemachte Gnocchi di patate in Ossobuco Rague und Parmesanspäne*

Homemade gnocchi di patate in ossobuco rague and parmesan shavings

*oder / or*

### *Seeteufelmedaillons alla Livornese auf Stampfkartoffeln*

Monkfish medaillons alla livornese on mashed potatoes

*oder / or*

### *In Kräuter gebratenes Patanegra Kotelett auf Rosmarinjus mit Drillingen-Kartoffeln und sautierte Zucchini*

Patanegra chop fried in herbs on rosemary jus with triplet potatoes and Sautéed zucchini

\*\*\*

### *Crème Brûlée mit Sorbet*

Crème Brûlée with sorbet

3-Gänge Menü 47,50 € pro Person

4-Gänge Menü 53,50 € pro Person

Dieses Menü ist nur auf Vorbestellung möglich. Die Auswahl des Hauptgerichtes muss spätestens 1 Woche vorher bekannt gegeben werden. Eine vor Ort-Entscheidung bei den Hauptgerichten ist leider nicht möglich.

## Menü 2

Für Gruppen ab 20 Personen

*Kurz gebratener Sesam-Thunfisch auf Bruschetta und Balsamico Emulsion*  
Seared Tuna steak in a sesame seeds on bruschetta and balsamic emulsion

*oder / or*

*Ravioli mit Ricotta & Spinat Füllung in Butter-Salbei  
und Grana Padano Späne*

Ravioli with ricotta & spinach filling in butter-sage and  
Grana Padano shavings

\*\*\*

*Seeteufel Medaillon mit Kräuterkruste gratiniert auf grünem Spargel und  
Estragon Schaum*

Herb crusted gratinated Monkfish medallion on green asparagus and tarragon foam

*oder / or*

*Im Ganzen gebratenes Färsen-Rinderfilet Tranchierte, auf  
Artischocken-Kartoffeln und Rosmarinjus*

Beef fillet on artichoke potatoes and rosemary jus

\*\*\*\*

*Mascarpone Mousse auf Beeren Kompott*

Mascarpone mousse on berry compote

3-Gänge Menü 51,00 € pro Person

4-Gänge Menü 57,50 € pro Person

5-Gänge Menü 63,50 € pro Person

Dieses Menü ist nur auf Vorbestellung möglich. Die Auswahl Fisch oder Fleisch muss  
spätestens 1 Woche vorher bekannt gegeben werden.  
Eine vor Ort Entscheidung bei den Vorspeisen & den Hauptgerichten ist leider nicht möglich

## Menü 3

Für Gruppen ab 20 Personen

*Dreierlei Antipasto mit gebratenen Scampi auf mariniertem Paprika,  
Wachtelbrust auf Linsen und Vitello Tonnato*

Three types of antipasto with fried scampi on marinated peppers, quail breast on lentils and  
Vitello Tonnato

*oder / or*

*Tagliatelle mit Trüffel im Parmesan Nest*

Tagliatelle with truffle in a Parmesan nest

\*\*\*

*Gebratenes Zanderfilet auf Caponata Gemüse, Kartoffeln und Basilikum  
Schaum*

Pan Fried fillet of pikeperch on caponata vegetables, potatoes and basil foam

*oder / or*

*Lammrückenfilet mit Pinienkernenkruste auf feinen Bohnen,  
Drillingskartoffeln und Thymianjus*

Saddle of lamb fillet with pine nut crust on fine beans, new potatoes and thyme jus

\*\*\*

*Tiramisú Classico*

Classic Tiramisu

3-Gänge Menü 47,00 € pro Person

4-Gänge Menü 55,50 € pro Person

5-Gänge Menü 61,50 € pro Person

Dieses Menü ist nur auf Vorbestellung möglich. Die Auswahl Fisch oder Fleisch muss  
spätestens 1 Woche vorher bekannt gegeben werden.  
Eine vor Ort Entscheidung bei den Vorspeisen & den Hauptgerichten ist leider nicht möglich

## Menü 4

Für Gruppen ab 20 Personen

*Büffelmozzarella auf Tomaten-Carpaccio  
&*

*Vitello Tonnato Classico*

Buffalo mozzarella on tomato carpaccio & vitello tonnato classico

*oder/or*

*Gratinierte Crespelle mit Ricotta & Spinat gefüllt  
auf Tomaten-Basilikum mit Parmesan-Späne*

Gratinated crespelle filled with ricotta and spinach on Tomato Basil with Parmesan Chips

\*\*\*

*Gebratenes Lachsfilet auf Spinat, Butter-Kartoffeln & Weißweinschaum*

Roasted salmon fillet on spinach, butter potatoes & white wine foam

*oder/or*

*Gebratene Maispouardenbrust auf sautierten Pilzen & Marsala-Jus*

Roasted chicken breast on sauteed mushrooms & Marsalajus

\*\*\*

*Tiramisu Classico*

tiramisu classico

*oder/or*

*Pannacotta auf Beerenkompott*

Panna cotta on berry compote

3-Gänge Menü 43,50 € pro Person

4-Gänge Menü 51,50 € pro Person

5-Gänge Menü 55,50 € pro Person

Dieses Menü ist nur auf Vorbestellung möglich. Die Auswahl Fisch oder Fleisch muss spätestens 1 Woche vorher bekannt gegeben werden. Eine vor Ort Entscheidung bei den Vorspeisen & den Hauptgerichten ist leider nicht möglich