

# Menüauswahl

## Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:

### Auswahl an Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
Ruccolaschaumsuppe mit Garnelenschwanz  
Tafelspitzessenz mit kleinen Suppenmaultaschen  
Italienische Gemüsesuppe mit Fadennudeln  
Tomatencremesuppe von der Romanotomate mit Parmesankrusteln  
\*oder fragen Sie nach unserem saisonalen Suppenangebot

### Auswahl an Vorspeisen:

Räucherlachsrose mit Senf-Dillsauce an kleinem Salatbouquet  
Antipastiteller mit mariniertem Gemüse, Serranoschinken, Garnelenschwanz und Grissinistangen  
Bunte Salatherzen in weißem Balsamico, mit sautierten Pilzen und Thymiancroûtons  
Marinierter Feldsalat mit Walnussdressing, Pilzstrudel und gerösteten Pinienkernen  
Gemischter Vorspeiseteller mit Lachsrose, italienischen Antipasti und Serranoschinken auf Melone

### Auswahl an Hauptgängen:

#### Fleisch:

Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Bayerischkraut und Kartoffelknödel  
Lammrückenfilet gebraten unter der Kräuterkruste auf Ratatouille und Würfelfkartoffeln  
Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersauce, Gemüse vom Markt und Dauphinekartoffeln  
Milchkalbsrücken an Sherryrahmsauce, gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin  
Rinderfiletmedaillons mit Sauce Bernaise, Blattspinat und Kartoffelkroketten  
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle  
Picatta von der Putenbrust auf Tagliatelle, Tomaten-Basilikum-Sauce und Brokkoliröschen

#### Fisch:

Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln  
Norweger Lachsschnitte auf Pestonudeln, Champagnersauce und geschmolzenen Tomaten  
Pochiertes Steinbuttfilet mit Proseccoschaum, Blattspinat und tournierten Kartoffeln  
Gegrilltes St. Petersfischfilet auf Safransauce, Gemüsejulienne und schwarz-weißem Reis  
Pochiertes Welsfilet an einem Beet von Marktgemüse mit Noilly-Prat-Schaum und Würfelfkartoffeln  
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Gurkengemüse und Wildreis

#### Vegetarisch:

Pilzlasagne mit Frischkäsesauce  
Spinattortellini mit Frischkäse gefüllt, geschmolzenen Tomaten und geschwenkten Champignons  
Steinpilztortellini mit Trüffelbutter und Parmesan an buntem Blattsalat  
Saisonaler Gemüseteller mit feiner Sauce Hollandaise überbacken

#### Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Kokoscreme auf Ananascarpaccio und Schokoladenpralinen  
Panna Cotta an Himbeergrütze und Hippenblatt  
Mousse au Chocolat mit Trilogie von Früchten  
Dessertvariation mit hausgemachtem Tiramisu  
Nougatparfait und Champagnermousse an exotischem Fruchtspiegel

#### Preise:

3-Gang-Menü mit Suppe Euro 26,00-34,00 Euro/3-Gang-Menü mit Vorspeise 29,00-38,00 Euro  
4-Gang-Menü 32,00-40,00 Euro/jedes Menü enthält eine Auswahl von 3 Hauptgängen.

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2010.