Menüvorschläge Frühling/Sommer 2024

Menü *eins*

Vitello von der Putenbrust mit Kokos-Thunfischsoße
Kapernäpfel und Salatbukett
oder
Spargelrahmsuppe
***
Kalbstafelspitz rosa gebraten
oder
Lachssteak unter der Pommery-Senfkruste
oder
Fenchel aus dem Tomatensud

Zu den Hauptgängen:
Spargelgemüse und Frühkartoffeln
***
Erdbeer-Rhabarber-Salat mit Topfenmousse

48 Euro als 3 Gang Menü
58 Euro als 4 Gang Menü inkl. Suppe und Vorspeise

Menü *zwei*

Rucola-Salat mit Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen
***
Schweinefilet in Parmaschinken gebraten
Fenchel-Orangen-Risotto
***
Belgische Waffel mit marinierten Erdbeeren und Vanille-Eis

44 Euro pro Person

Menü *drei*

Riesen-Garnelen im Kartoffelmantel gebraten
Safran-Dip und Spargel-Salat
***
Basilikumrahmsüppchen
***
Rosa gebratenes Roastbeef mit Orangen-Thymian-Hollandaise
Freiburger Pfannengemüse und Kartoffelgratin
***
Dessert Variation „Dreiländereck“

58 Euro pro Person

Gerne können Sie auch unsere Getränkepauschale mit Buchen zu 29,50 Euro pro Person inkl. Winzersekt zum Aperitif, Wasser, AfG, Wein-Weiß und Rot, Bier, Kaffee und ein Schnäpschen

Unser Speiseangebot ist lediglich ein Vorschlag. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und erstellen Ihnen ein ganz persönliches Angebot. Wir möchten Sie jedoch bitten, sich für ein Menü zu entscheiden, gerne mit Auswahlmöglichkeit in der Vorspeise und bei den Hauptgängen.