

Frühjahr
20.03.-18.06.2018

Lachsfilet | Zitronenpfeffer
Kartoffel-Rucolasalat | Wasabi

Bärlauchcremesuppe | Pinienkernen

Medaillons vom Schweinefilet | Rotweisscharlotten
Spargel Kartoffelrisotto | Frühlingsgemüse

Buttermilchschaum
Erdbeer-Rhababergrütze | Crumble

Sommer
19.06.-17.09.2018

Wiesenkräutersalat | Joghurtdressing
Riesengarnelen Tandorri

Aprikosenkaltschale | Zitronengrass | Prosecco

Gefüllte Poulardenbrust | Champignons | Tomate
Tomatensud | mediterranem Gemüse / Tagliatelle

Passionschaum | Himbeerkompott

Herbst
18.09-17.12.2018

Buttermakrelenfilet | Meerrettich
Fenchel-Orangensalat

Consommé vom Rind | kleine Ravioli

Brust von der Maispouladen
Sautierte Pilze | Pasta | herbstlichem Gemüse

Zwetschgenkompott | Vanille | Karamelleis

Winter
18.12-18.03.2018

Garnelen Bulgur
Blutamfer | Mango-Orangen

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
Trüffelöl

Filet vom Landschwein | Rotweinjus
Grappasauce | Ackergemüsen | Kartoffelauflauf

Mousse von Valrhona Bitterkuvertüre
Beerenfrüchte | alter Balsamico

Musical Dinner
05.05.2018

Riesengarnelen | Algensalat
Ingwerschaum | Honig-Kresse

Filet vom Landschwein | Rotweinjus
Risotto | buntem Frühlingsgemüse

Mousse au Chocolate
Ananas | Vanille | Chilli

Illusion Dinner Deluxe
17.03.2018

Tomatenconsommé | Ricottaravioli

gebratene Maispouladenbrust
Cherryrahmsauce | Spitzkohlgemüse | Kartoffelgratin

Buttermilch-Panna Cotta | rote Früchte