

## Menü I

### Vorspeise

*Suppe der Saison auf Anfrage  
oder feiner Wildkräutersalat*

### Hauptgang

*Rosa gebratene Schweinemedallions  
Auf Steinpilz Ragout,  
dazu Kroketten*

### Dessert

*Crème brûlée mit einer Kugel  
Schokoladeneis und Minzzweig*

*Preis pro Person*

*3 Gang 65,00*

*(ab 15 Personen)*

## Menü 2

### Vorspeise

*Suppe der Saison auf Anfrage  
oder feiner Wildkräutersalat*

### Hauptgang

*Rosa gebratene Tournedos vom Black Angus Rinderfilet,  
hausgemachte Sauce Bernaise,  
dazu marktfrisches tourniertes Gemüse  
aus der Region mit grünem Spargel und  
französischen Kartoffelchen in der Schale*

### Dessert

*Österreichischer Kaiserschmarren  
mit Rosinen, Mandelspliftern  
und Zwetschkenröstern*

*Preis pro Person*

*3 Gang 92,00*

*(ab 15 Personen)*

## Menü 3

### Vorspeise

*Suppe der Saison auf Anfrage  
oder feiner Wildkräutersalat*

### Hauptgang

*Aus dem Ofen frisch tranchiert -  
Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind  
mit Sauce Bernaise, Cognac Pfeffer Sauce,  
dazu marktfrisches tourniertes Gemüse  
aus der Region mit grünem Spargel  
und französische Kartoffelchen in der Schale*

### Dessert

*Bourbon-Vanilleeis  
mit Kirschen und Himbeeren,  
Tupfer Sahne und Minzzweig*

*Preis pro Person*

*3 Gang 85,00*

*(ab 15 Personen)*

## *Unser Fischmenü*

### Vorspeise

*Suppe der Saison auf Anfrage  
oder feiner Wildkräutersalat*

### Hauptgang

*Frisches Havelzanderfilet,  
oder  
Norwegisches Fjordlachsfilet  
an feiner Zitronenbutter mit tourniertem Gemüse  
und handgeschälten Bio-Kartoffeln*

### Dessert

*Mangosorbet mit frischem Obst*

*Preis pro Person*

*3 Gang 85,00*

*(ab 15 Personen)*