



**UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN IM SOMMER,  
VON JUNI BIS AUGUST**

**Menü I**

Cremèsuppe von der Brunnenkresse

~

Geschnetzeltes von der Poularde mit sautierten Kaiserschoten und Thaireis

~

Mangoparfait

EUR 24,50 pro Person

**Menü II**

Sommerliche Salatauswahl in Balsamicodressing und mariniertem Shrimpsalat

~

Gegrillter Spanferkelrücken mit Madeirajus, grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

~

Erdbeersalat mit Waldmeister und Zitronensorbet

EUR 29,50 pro Person

**Menü III**

Rucolasalat in Balsamico und Olivenöl mit italienischen Pancetta-Schinken

~

Zuckerschotensüppchen mit gebratener Garnele und frischer Minze

~

Im Sesammantel gebratenes Thunfischsteak auf Wok-Gemüse und Safranreis

~

Tiramisu mit Himbeeren und Zabaione

EUR 34,50 pro Person

**Menü IV**

Wildkräutersalat mit Räucherlachs und Honig-Senf vinaigrette

~

Geeistes Tomaten-Gurkensüppchen

~

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken auf Leipziger Allerlei und Schmand-Karoffeln

~

Mousse von der Passionsfrucht

EUR 38,50 pro Person

Selbstverständlich verfügen wir über eine Speisekarte, in der wir Sie über alle Allergene und Zusatzstoffe informieren.  
Fragen Sie bitte danach.