

Vorschläge 5-Gang-Menüs für Ihre Geburtstagsfeier

Menü 1

Knackiger Feldsalat
mit geräucherter Entenbrust

★★★★

Schaumsüppchen von der Roten Beete
mit Wan Tan Stroh

★★★★

Gebackene Perlhuhnbrust
auf Karotten-Spagetti mit Kartoffeltörtchen und Espresso-Portweinrahm

★★★★

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Brioche

★★★★

Weißer Kaffeeccreme
mit Mango Sorbée

34,50€ pro Person

Menü 2

Gratinierter Ziegenkäse
auf Kartoffelthymianröstie und Kräutersalat

★★★★

Orangerisotto
mit Hausgebeizten Wachholder-Lachs

★★★★

Karotten-Ingwersuppe

★★★★

Rosa Wildschweinrücken
auf Sellerie-Moussline mit
Semmelknödelsouffle und Rotweinhonigschaum

★★★★

Sinfonie von hellem und dunklen Mousse au Chocolate

34,90 € pro Person

Menü 3

Tomaten-Mozarella
mit Ruccula, Sesam und Parmaschinken

★★★★

Carpaccio vom Rinderfilet

★★★★

Kürbisrahmsuppe
mit Haselnuss-Nockerln

★★★★

Red Snapper Filet in der Haut gebraten
mit Korianderfenchel und Süßkartoffelgnoccis

★★★★

Schokotörtchen

34,90 € pro Person

Menü 4

**Duett von Ziegenkäsepanacotta
und Tomatenterrine**

★★★★

Brunnenkressesalat
mit Wachtelbrust und Birnenespuma

★★★★

Wildconsommé mit Backerbsen
und Gemüse Bruinoise

★★★★

Gebratene Entenbrust
mit auserlesenen Gemüse, Sauerkirschenjuce und Duchesskartoffeln

★★★★

Bratapfel-Creme Brûlée

38,90 € pro Person