



Winter Menü

Saisonal, stilvoll & elegant

13.01.2026 - 31.03.2026

Menü

saisonal, stilvoll & elegant



Vorteile eines Menüs

Ein Menü hebt den festlichen Charakter Ihrer Veranstaltung hervor. Alle Gäste am Tisch haben die Möglichkeit, die Speisen gemeinsam zu genießen. Zwischen den Gängen können zudem Reden gehalten werden.



So funktioniert es

Stellen Sie sich ein maßgeschneidertes (einheitliches) Menü aus unseren Optionen zusammen, wahlweise mit 3, 4 oder 5 Gängen. Gerne stehen wir Ihnen für persönliche Beratung und Unterstützung zur Verfügung! Für Kinder, Vegetarier, Veganer und Personen mit Allergien bieten wir geeignete Alternativen an.



Individuell wie Sie

Sie sind von der Idee eines Menüs begeistert, ziehen jedoch ein Tischbuffet im "Sharing Style" für die Vorspeisen oder ein Dessertbuffet nach dem Menü vor? Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen!

Menüvorschläge

Vorspeise, Suppe & Zwischengang

Immer auf den Tischen eingesetzt

Hausgemachte Brotspezialitäten mit Salzbutter und Frischkäse Dip

Vorspeise

Vitello Tonnato - zart gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, serviert mit Sardellenfilets, Kapernäpfeln, mariniertem Rucola und Salzzitrone

Gemüse-Tempura mit cremigem Satay-Erdnuss-Dip, serviert mit Kapernäpfeln, mariniertem Rucola und Salzzitrone ✓

Hausgebeizter, geflämmt Lachs mit japanischer Sesamsauce, BBQ-Gurke und Vanille-Lauch-Salat
Marinierter Seidentofu mit japanischer Sesamsauce, BBQ-Gurke und Vanille-Lauch-Salat ✓

Geräucherte Entenbrust auf Selleriecreme mit Walnussscrumble, Apfelragout von unseren Streuobstwiesen und Feldsalat

Gemüse-Tempura mit Walnussscrumble, Apfelragout von unseren Streuobstwiesen und Feldsalat ✓

Sharing Style - Auf den Tischen eingesetzt

- hausgemachte Salami, Serrano-Schinken und Manchego-Käse
- Pimientos de Padrón ✓
- Datteln im Speckmantel
- Aiolicreme, Bruschetta-Dip und Oliven ✓

Suppe

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit knusprigem Schweinebauch und Gartenkresse

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebackenem Mozzarella und Gartenkresse ✓

Rinderconsommé mit kleinen Kalbsmaultaschen, Flädle, feinen Gemüsegewürfen und Backerbsen

Zwischengang

Wachtelbrust auf Fregola Sarda mit sautierten Kräutersaitlingen, zweierlei vom Brokkoli, Rauchmandeln und Pilzschaum

Marinierter Burrata auf Fregola Sarda mit sautierten Kräutersaitlingen, zweierlei vom Brokkoli, Rauchmandeln und Pilzschaum ✓

Gebratene Garnele in Krustentierbisque auf hausgemachten Casarecce mit rotem Chicorée und Macadamianuss

Hausgemachte Casarecce mit sonnengetrockneten Tomaten, rotem Chicorée und Macadamianuss ✓

Wolfsbarsch, auf der Haut gebraten mit Petersilienwurzelpüree, bunten Linsen, Meerrettichschaum und Balsamicoperlen

Geschmorter Sellerie auf Petersilienwurzelpüree mit bunten Linsen, Meerrettichschaum und Balsamicoperlen ✓

Die perfekte vegane Zwischengang-Alternative (vegan, laktosefrei, ohne Nüsse):

Hausgemachte Gyoza mit schwarzem Knoblauch, Staudensellerie, Shiro-Dashi und Orange auf Rote-Bete-Püree ✓

Menüvorschläge

Sorbet, Hauptgang & Dessert

Sorbet

Hausgemachtes Gurken-Gin Sorbet mit Tonic aufgegossen 🍋

Hauptgang

Lammrücken mit Mandel-Gremolata-Kruste, Auberginen-Misocreme, mariniertes Babyspinat und Honig-Jus

Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Schweinefilet im Salbei-Schinken-Mantel auf Urkarottencreme mit confiertem Hokkaido, Babymais und Zwiebelsauce

Dazu servieren wir Kräuterkartoffeln

Rosa gebratenes Rinderfilet mit glasierten Perlzwiebeln, gerösteten Artischocken, wildem Brokkoli und Dashi-Balsamico-Jus

Dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln

Kalbsrückensteak unter der Zwiebel-Senfkruste mit Süßkartoffelpüree, Rahmwirsing und Kalbs-Jus

Dazu servieren wir hausgemachte Spätzle

Die perfekte Hauptgangsalternative (vegan, laktosefrei, glutenfrei und ohne Nüsse):
Steak von der Süßkartoffel mit Zweierlei vom Mais, Edamame und Paprikaconfit 🍋

Dessert

Milchreisschnitte auf Mürbteig mit Joghurtmousse, Apfel und Joghurteis

Mousse von der Kaffeebohne und Milchkuvertüre mit Brombeere, Cappuccino Crispies und weißem Kaffee Eis

Mille - feuille von geschlagener Vanille Panna Cotta und Blätterteig mit Zweierlei von der Mango und Passionsfruchtgel

Mousse vom italienischen Perlwein mit Litschi, weißem Tee, kandierten Rosenblättern und Himbeersorbet

Die perfekte Dessert Alternative (vegan, Laktose frei)
Saftiger Karotten-Nusskuchen mit Kokos-Zitronencreme, Karamell-Walnüssen und Karotten-Ingwergel 🍋



Menü

3 Gänge Menü	aus unserer Auswahl	pro Person	65,00 €
4 Gänge Menü	aus unserer Auswahl	pro Person	75,00 €
5 Gänge Menü	aus unserer Auswahl	pro Person	85,00 €
Sorbet	aus unserer Auswahl	pro Person	+ 8,00 €
Kinder	kleines Wiener Schnitzel mit Pommes	pro Kind	15,80 €
	Spätzle mit Sauce	pro Kind	6,80 €

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.