

Menü-Vorschläge für den Winter

Bitte stellen Sie sich Ihr individuelles Menü (je Gang ein Vorschlag) für Ihre Veranstaltung zusammen.

Beilagen und Komponenten sind nach Absprache austauschbar.



Vorweg

Brotauswahl mit vegetarischen Aufstrichen

1. Gang - Vorspeise

Hausgebeizter Lachsforelle | Rote Beete | Apfel-Meerrettich | Salat
Mohnheimer Bio-Ziegenkäse flambiert | Speck-Chip | Alblinsen | Wasserkresse
Riesengarnele | Tempura | Romana gegrillt | Caesar-Dressing
Rosa Entenbrust | Sauce Cumberland | Pilze | Feldsalat

Vorspeise - Vegetarisch & Vegan

Carpaccio von geschmorter Beete | Apfel-Meerrettich | Walnüsse | Feldsalat
Schwarzwurzel | Tempura | Romana gegrillt | Kartoffel-Dressing
Bio Onsen Ei | Tatar von der Ofenkarotte | Panko
Pilz-Tarte | Mangold | Zweierlei Kürbis
Bio-Ziegenkäse Crème brûlée | Birne | Alblinsen | Wasserkresse

2. Gang - Suppe oder Zwischengericht

Hokkaido Kremsuppe | Orange | Kürbis-Öl & Kerne
Topinambur Kremsuppe | Pesto | Sesam-Hippe
Maronenschaumsuppe | kandierte Maronen | Zimt | Sauerteig
Rinderkraftbrühe | Brätstrudel | Gemüsewürfel

Zwischengericht - Fisch & Meeresfrüchte

Jakobsmuscheln | Weißbrotmantel | Blumenkohl | Mandelsauce
Saiblingsröllchen | Safransauce | Gemüsestreifen | Kresse
Hechtklösschen | Sandornsauce | Mangold | Buchweizen

Zwischengericht - Vegetarisch & Vegan

Geschmorter Mini-Kohlrabi | Orangen-Espuma | Gemüsestreifen | Kresse
Blumenkohl-Paella | Alge | Cashewkerne
Hausgemachte Bandnudeln (auf Wunsch Dinkel, Emmer, Einkorn) | Velouté | Mangold | Schwarzer Trüffel

3. Gang - Hauptgang

Rosa Zwiebelrostbraten Sous Vide | Jus | Karotte | Sellerie-Püree
Zarte Kalbsbäckchen | Dunkelbiersauce | Ofengemüse | Kartoffelgratin
Crêpinette von Kalb | Portweinjus | Wurzelgemüse | Kartoffeltaller
Schweinefilet im Wirsingmantel | Rahmsoße | zweierlei Blumenkohl | Spätzle
Rosa Lammrücken | Kräuterkruste | Burgundersauce | Kürbispüree | Gemüsestrudel
Rehrücken im Nussbiskuit | Jus | Schlehe | geblättern Rosenkohl | Apfel-Sellerie-Püree
Zweierlei Wild aus heimischer Jagd | Wachholderjus | Schwarzwurzel | Serviettenknödel
Duo von der Ente | Brust & Keule | Jus | Rotkrautstrudel | Kartoffelsoufflé
Norwegisches Lachsfilet | Kartoffel-Wasabi-Kruste | Gemüsestreifen | Süßkartoffel

Hauptgang - Vegetarisch & Vegan

Kraut & Rübe 2020 | Variation von verschiedener Gemüsezubereitungsarten
Shephards Pie | Dunkelbiersauce | Röstzwiebel | Ofengemüse
Vegan Wellington | Rotweinsauce | Schwarzwurzel-Ragout
Mais-Bohnen-Pflanzerl | Kräuterkruste | Bayrischkraut
Gefüllte Wirsingbällchen | Mandel-Pilz-Sauce | Serviettenknödel
Kaspressknödel aus gerettetem Brot | Rotkraut | Apfel-Senf-Schaum
Kohlrouladen | Maronen | gegrillter Lauch | Sauce Bèarnaise
Kürbis-Gnocchi | Vanille-Butter | Orangenfilets | Rotweinzwiebeln | Parmesan
Selbstgemachte Maultaschen | Mangold | Ricotta | Safran

4. Gang - Nachtisch oder Käse

Mocca Crème brûlée | Fenchelchip | Gelee
Mousse au Chocolat | geeiste Quittensuppe | Quittenbrot | Hippe
Guinness-Schokoladen-Gugelhupf | Espuma | Sauerrahmeis | Gewürzbirne
Apfelstrudel | neu interpretiert
Lauwarmer Maronen-Käsekuchen | Kumquat | Kürbis-Espuma | Krokant
Banane | Crème | Karamell | Popcorn

Käseauswahl

Brett mit verschiedenen biologischen Hart- und Weichkäsen | Chutneys | Feigen-Senf | Birne | Nüsse

Änderungen im Menü vorbehalten