



## *Menübausteine*

*Alle einzelnen Gerichte hängen Preislich von Saisonalem Angebot und der Verfügbarkeit der einzelnen Komponente ab.*

### *Suppen*

*Schwarzwurzelsüppchen mit Räucherlachs*

*Möhren-Orangen-Suppe*

*Kürbis/ Möhren -Ingwercremesuppe*

*Broccoli Cremesuppe mit Mandelsplitter*

*Kohlrabisüppchen*

*Rinderbrühe mit Julienne Gemüse und Einlage*

*Petersilienwurzelsüppche*

*Zwiebelsüppchen mit Croûtons*

*Tomatensuppe mit Gin*

*Lauchsuppe mit Schmelzkäse*

*Riesling Süppchen mit frischen Kräutern*

## *Vorspeisen*

*Feldsalat mit Tranchen von der Entenbrust*

*Würziger Camembert mit Radieschensalat*

*Rote-Bete-Salat mit Birnen*

*Wildkräutersalat mit Pinienkernen und leichter Vinaigrette*

*Vitello tonnato*

*Reibplätzchen mit Räucherlachs und Zwiebelschmand*

*Roastbeef-Röllchen auf Porreegemüse*

*Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

*Antipasti*

*Räucherfisch-Auswahl mit Preiselbeeren*

*Melone mit Schinken*

*Buscetta*

*Krabbencocktail auf Toast*

## *Hauptgerichte*

*Kasslerbraten mit Champangersauerkraut und  
Kartoffelschnee*

*Saltimbocca an Portweinsosse, mediterranen Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln*

*Lammragout mit geschmorrtter Paprika und Kartoffelgratin*

*Sauerbraten mit Kartoffeln und Semmelknödel*

*Rinderfilet mit Wirsing und Herzoginkartoffeln*

*Lammcarree mit grünen Bohnen und Schupfnudeln*

*Entenbrust an Orangensoße mit Rotkohl und  
Kartoffelklößen*

*Rinderroulade mit geschmortem Speckspitzkohl und  
Kroketten*

*Wirsingrouladen mit feinem Schwarzwurzel-  
Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln*

*Zartes Wildgulasch mit Rotkohl, Preiselbeere Birne  
und Kartoffelklöße*

*Gänsekeulen mit Rosenkohl und Semmelknödel*

*Scheiben vom Wildschweinrücken im Madeirajus dazu  
feines Wirsinggemüse und Kartoffelgnocchi*

*Lammkeule mit Lauchgemüse und Röstitaler*

*Schweinefilet mit Romanesco und Rosmarinkartoffeln*

## *Fisch*

*Rotbarsch mit Meerrettich-Kräuter Kruste auf Lauchgemüse  
dazu Kartoffelgratin*

*Lachsfilet auf Zitronen-Weißweinschaum mit  
Lauchzwiebeln und Dillkartoffeln*

*Wels im Picata Mantel mit Möhren Gemüse und  
lauwarmen Kartoffel- Speck Salat*

*Doraden Filet an Safransoße mit Zucchini Gemüse und  
Schupfnudeln*

*Zander im Salzmantel auf Möhren- Ingwer Gemüse und  
Kartoffelstampf*

## *Dessert*

*Honigmousse mit Orangensalat*

*Kaiserschmarrn mit Aprikosenkompott*

*Dunkle und helle Mousse auf Cassisspiegel*

*Bratapfel mit Marzipan und Vanillesoße*

*Quarkmousse mit Früchtepüree*

*Zimteis mit Orangencreme*

*Crema Catalana mit Vanilleeis*

*Bielefelder Mousse mit Pumpernickel und Kirschen*

*Welfenspeise*

*Orangencreme mit karamellisierten Walnüssen*

*Panna Cotta mit Mango Sahne*

*Warmes Schokoladen Soufflé*

*Crème Brûlée mit Himbeeren*

*Pflaumenkompott mit Vanilleeis*

*Pfannkuchen mit Apfel-Rhabarber Mousse*

### *Mitternacht*

*Currywurst mit Brötchen*

*Hot Dogs*

*Käseplatte mit Feigen*

*Kalte Platte „Vesper Art“*

*Canapés*

*Rindersuppe mit Einlage*

*Antipasti*