



Bankettmenüs Frühling/Sommer 2011

Menü I

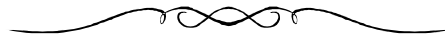
Rotbarbenfilet mit Rieslingschaum und winterlichen Salaten

Gegrillte Jacobsmuschel auf Gemüse-Cous Cous mit Zitronengras

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Senfsauce,
braisierter Chicoree und Kartoffelgratin

Champagnertörtchen mit Passionsfruchtsorbet

€ 44,00



Menü II

Suppe von Frühlingslauch
mit Minze und Flußkrebsschwänzen

Rotbarbenfilet mit Tomaten-Nage
und Zucchini mit Pesto

Kross gebratener Spanferkelrücken mit Pommery-Senf
Spitzkohl und Kartoffel – Kräuterplätzchen

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Krokantippe und Vanillesauce

€ 45,00



Menü III

Parfait von Gänse- und Geflügelleber mit Apfel-Selleriesalat und Brioche

Rotbarbenfilet auf Oliven-Spinat und Safranschaum

Kalbsrücken mit Portweinjus, glaciertem Gemüse und hausgemachten Nudeln

Crème Brûlée mit Schokoladensorbet

€ 46,00

Menü IV

Gebratene Edelfische in Weißburgundersauce
geschmolzenen Tomaten und Zupfsalaten

Brunnenkressesuppe mit Jakobsmuschel

Supreme vom Perlhuhn mit weißer Balsamicosauce
Karotten – Zuckerschotengemüse und Bandnudeln

Rhabarbertarte mit Vanille – Chiboust und Erdbeersorbet

€ 48,00



Menü V

Kaninchen im Thymiangelee mit Schnittlauch-Vinaigrette und Keniabohnen

Consommé von Strauchtomaten mit Basilikum – Ricotta - Ravioli

Hirschkalbsrücken mit schwarzer Johannisbeersauce, Wirsing und Topfenknödel

Mangoparfait mit Himbeerhippe und Tonkabohnensauce

€ 48,00



Menü VI

Tarte von der Rotbarbe mit Tomatenkompott
Gurken und Kräutern

Aufgeschäumtes Bärlauchsüppchen mit Lachsfilet

Rosa gebratene Entenbrust mit Lavendel
Spargelgemüse und Kartoffelkrapfen

Champagnertörtchen mit Schokoladenbiskuit
und Himbeersorbet

€ 49,00

Menü VII


Parfait von Gänse- und Geflügelleber mit Apfel-Selleriesalat und Brioche

Zuckerschotensuppe mit „Grüner Matcha Tee“ und Lachs

Tranche vom Kalbrücken mit Portweinjus
und hausgemachter Fettucine

Soufflé von Valrohna Schokolade
mit Vanillesauce und Beeren

€ 52,00



Menü VIII


Marinierter Thunfisch mit Hibiscus – Meersalz
Sesam, Limette und Kräutersalaten

Spargel – Vanillesüppchen mit Riesengarnele

Medaillon vom Kalbsfilet mit Morchelsauce
jungem Gemüse und Kartoffelsoufflé

Canache von Valrohna „Guanaja“
mit karamellisierten Haselnüssen und Maldon Sea Salt

€ 56,00



Menü IX

Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit Orangen-Basilikumvinaigrette
Keta-Kaviar und Rucola

Hummer mit Gemüse – Cous Cous

Hirschrücken im Parmaschinken – Mantel mit Cassissauce
Rahmwirsing und Topfen – Serviettenknödel

Crème Brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert
und Erdebeersorbet

€ 58,00



Menü X

Perlhuhnterriner mit Pinienkernvinaigrette und Salatbouquet

Hummer - Cappuccino mit Zitronengras

Filet vom Seesaibling mit Kräuterschaum und Blattspinat

Rinderfilet mit Ochsenchwanz, Banyulsjus, jungem Gemüse und Kartoffelravioli

Gâteau von schwarzen Johannisbeeren mit weißer Schokoladensauce

€ 62,00



Menü XI

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Tomatenkompott und Imperial-Kaviar

Suppe von Roten Linsen mit Curry und Riesengarnele

Kabeljaufilet mit Champagner-Senfesauce und Porree

Rücken vom Paderborner Lamm mit Kräuterkruste, Bohnen und Polenta

Trilogie von Valrhona „Guanaja“ Schokolade

€ 66,00



Menü XII

Perlhuhnterriner mit Pinienkernen - Bärlauchvinaigrette und Salatbouquet

Hummer - Cappuccino mit Zitronengras

Filet vom Seesaibling mit Kräuterschaum und Spargel

Rinderfilet mit Ochsenchwanz, Banyulsjus, jungem Gemüse und Kartoffelravioli

Gâteau von schwarzen Johannisbeeren mit weißer Schokoladensauce

€ 69,00

Menü XIII

Perlhuhnterrinen mit Pinienkernvinaigrette und Salatbouquet

Hummer - Cappuccino mit Zitronengras

Filet vom Seesaibling mit Kräuterschaum und Blattspinat

Rinderfilet mit Ochsenschwanz, Banyulsjus, jungem Gemüse und Kartoffelravioli

Gâteau von schwarzen Johannisbeeren mit weißer Schokoladensauce

€ 69,00



Menü XIV

Atlantik-Hummer auf Auberginenkompott und Kräutersalat

Steinbuttmedaillon mit Champagnersauce und Zuckerschoten

Gebratene Gänsestopfleber auf Mais

Kotelette vom Stubenküken mit Trüffeljus, glaciertem Gemüse und Papardelle

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur „Waltmann“

Limonenmousse mit Kokossauce und Himbeeren

€ 78,00



Menü XV

Gegrillte Jacobsmuscheln mit Tomatenkompott und Imperial-Kaviar

Suppe von Roten Linsen mit Curry und Riesengarnele

Kabeljaufilet mit Champagner-Senfsauce und Porree

Rücken vom Paderborner Lamm mit Kräuterkruste, Bohnen und Polenta

Trilogie von Valrhona „Guanaja“ Schokolade

€ 79,00



Menü XVI

Atlantik-Hummer auf Auberginenkompott und Kräutersalat

Steinbuttmedaillon mit Champagnersauce und Zuckerschoten

Gebratene Gänsestopfleber auf Mais

Kotelette vom Stubenküken mit Trüffeljus, glaciertem Gemüse und Papardelle

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur „Waltmann“

Limonenmousse mit Kokossauce und Himbeeren

€ 85,00



Menü XVII

Gänselebertörtchen mit Sauternes - Gelee, Kumquats und Feigen – Rosmarin - Brioche

Atlantik-Hummer mit getrüffeltem Nudelrisotto

Filet vom Loup der Mer mit Ratatouille und Rosmarinschaum

Rosa gebratener Rehrücken mit Kirschessigsauce, Rahm - Wirsing und Kartoffelsoufflé

Gratinierter Ziegenkäse und Muscovadoessig

Passionsfruchttörtchen mit frischen Erdbeeren

€ 89,00

„Flying – Menüs“

I

Gebeizter Fjordlachs mit Blütenhonig – Senfsauce
Reibeküchlein und Feldsalat

Brunnenkresse – Lauchsuppe
mit Gewürzgarnele

Blankett vom Kalb mit Austernpilzen
Schmorgemüse und Kräuter – Kartoffeln

Dreierlei Mousse
mit Vanillesauce und Früchten

€ 34,00



II

Gegrillte und marinierte Gemüse
mit Serrano-Schinken, eingelegten Oliven und Champignons

Tomatencrèmesuppe mit Croutons

Ragout vom Reelser – Lamm mit Vanille – Sherry
Bohnenmelange und risollierten Kartoffeln

Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet

€ 38,00