

## *Beispiel eines Hochzeitsmenues*

### *Kalte Vorspeise*

*Getrübtes Carpaccio vom argentinischen Angusrind mariniert  
mit Limetten-Orangen-Paprikasud*

*Blattsalat, Wildkräuter, Rucola*

*sautierten Vanille-Rum Kirschtomaten*

*&*

*Gehobeltem Grano Padano*

### *Suppe*

*Waldpilzcremesüppchen mit Zwiebelstroh*

Warmer Zwischengang

*Gegrillter Lachs auf Röstini,  
mit frischen Kräutern gewürztes mediterranes Gemüse,  
Tomaten-Olivenapenade*

Hauptgang

*Saftig gebratene Maispoularde, Kartoffelküchlein,  
zarte Gemüsebrunoise in Gewürzjus-Reduktion*

Dessert

*Nocke vom Kirsch-Balsamico-Joghurteis mit Karamellsöfchen,*

*Exotisches Mangomousse,*

*Aroniabeeren-Vanillemousse*

*und Frische Beeren*

*49€ pro Person*