

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