

Menü - 1

Frühlingsmenü April | Mai | Juni

Spargelcremesuppe mit Erbsen-Spargelsalat
Schnittlauch-Öl | Kräutercroûtons

Bardiertes Filet vom Strohschwein & Spargel
Hopfenschinken | Salbei
Grünes Kräuterpüree | Fingermöhren
tournierte Kartoffeln

Erdbeere & Schokolade
Mousse | Sorbet | Gel | Erde

34 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü - 2 -**Frühlingsmenü
April | Mai | Juni**

Spargelcremesuppe mit Erbsen-Spargelsalat
Schnittlauch-Öl | Kräutercroûtons

Gebackener Tofu mit Amarant und Sesam
gebratener Spargel | Basilikum-Risotto

Erdbeere & Schokolade
Crème au Chocolat | Sorbet | Gel | Erde

34 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 3

Sommermenü Juli | August | September

Gazpacho mit glasierter Garnele

Getrocknete Tomate | Gurken-Gel | Knoblauchbrot

Maishähnchen & Lotteraner Kellerbier

Champignoncreme | gegrillter Fenchel | Graupenrisotto

„Pfirsich Melba“

Himbeeren | Himbeersorbet | pochiertes Pfirsich
Pfirsich-Espuma | Vanillecreme | Nuss-Knusper

40 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 4 -**Sommermenü
Juli | August | September****Gazpacho mit Tomatensorbet**

Getrocknete Tomate | Gurken-Gel | Knoblauchbrot

Wilder Blumenkohl & Chimichurri-Joghurt

Quinoa-Kruste | gegrillter Spargel | Maispüree

„Pfirsich Melba“Himbeeren | Himbeersorbet | pochierter Pfirsich
Pfirsich-Espuma | Vanillecreme | Nuss-Knusper

40 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 5

Herbstmenü

Oktober | November | Dezember

Tatar vom Weiderind

Gebackene Kapern | Anchovis-Mayonnaise |
Gewürzgurke | Schwarzbrot

Gebratenes Zanderfilet auf Petersiliengraupen

Dijonsenf | Blutwurst | Mini-Rüben | Pfifferlinge

Gestockte Milch mit Waldbeerensorbet

Weißer Schokolade | Rohrzucker | Minze

32 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 6 -**Herbstmenü****Oktober | November | Dezember****Tatar von Hokkaido Kürbis**Steinpilz | Kokos-Mayonnaise
gegrillte Aubergine | Schwarzbrot

Geschmorte Tofu-Haut auf Petersiliengraupen

Dijonsenf | Mini-Rüben | Pfifferlinge

Gestockte Milch mit Waldbeeren-Sorbet

weiße Schokolade | Rohrzucker | Minze

32 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü7

Wintermenü

Januar | Februar | März

Kürbissüppchen mit Maishähnchenbrust

Koriander | Kürbissalat | Chili

Sous vide gegartes Bäckchen vom Ochsen mit Schmorgemüse

Rotweinjus | Mini-Möhren | Schalotten
Kerbelsalsa | Selleriepüree

Halbgebackener Schokoladenkuchen

Zabaglione | Himbeeren

36 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 8 -**Wintermenü****Januar | Februar | März****Kürbissüppchen mit Mango-Crostini**

Koriander | Kürbissalat | Chili

Gebratene Jackfrucht mit Schmorgemüse

Rotweinjus | Mini-Möhren | Schalotten

Kerbelsalsa | Selleriepüree

Halbgebackener Schokoladenkuchen

Zabaglione | Himbeeren

36 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 9

Hochzeitsmenü

Gebeizter Lachs mit Limone

Joghurt | Senfkaviar | Friséesalat | Gurkencroûtons

Hochzeitssuppe mit Markklößchen

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche

Rosa Kalbstafelspitz mit Morcheln

Grüner Spargel | Spinat-Espuma | Kartoffelsoufflé

Crème brûlée

Brombeeren | Sorbet | Minze

42 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 10 -**Hochzeitsmenü**

Sous vide gegarter Sellerie mit Limone
Senfkaviar | Friséesalat | Gurkencroûtons

Hochzeitssuppe mit Quarkklößchen
Tomatenkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche

Konjak-Nudeln mit Morchel-Sherry-Soße
grüner Spargel | Spinat-Espuma | Trüffel

Crème brûlée
Brombeeren | Sorbet | Minze

42 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 11

Sächsisches Menü

Grünfutter aus Omas Garten

Gurke | Tomate | Paprika | Blattsalat

Geschmorte Rinderroulade mit Preiselbeer-Rotkohl

Speck | Gurke | Senf | Kartoffelkloß

Quarkkälchen mit Apfelmus

Sahne | Vanillesoße | Vanilleeis

30 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 12

Mediterranes Menü

Vitello tonnato

Kapern | Sardelle | Thunfisch | Kalb | Joghurt

Seebarschfilet mit Chorizo-Sud

Basilikumkruste | wilder Brokkoli | Risotto | Pecorino

Zitronentarte mit Baiser

Ricotta | Rosmarin | Limoncello

42 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 13

Weihnachtsmenü I

Gebeiztes Island-Lachsfilet auf Linsensalat

Honig-Senfsoße | Friséesalat

Sous vide gegarte Gänsekeule mit Preiselbeer-Rotkohl

Thymianjus | Maronen | Kartoffelkloß

Gebackener Quark & Schokolade

Himbeere | Gel | Espuma | Erde

40 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Menü 14

Weihnachtsmenü II

Rotkohl-Consommé mit Calvados
Entenpraline

Fläminger Wildschweinrücken
Thymianjus | Fingermöhren | Maronenpüree

Schokoladen-Macadamia-Törtchen
Brombeere | Gel | Espuma | Sorbet

38 €

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022