GALA MENÜS - serviert

Menü 1

Erbsencremesuppe mit Minzöl Hühnerbrust mit Salbei, Spinat-Erdäpfelpüree mit gegrillter Tomate Kalte Zitronen-Topfennockerl mit Keks-Bröseln

Preis: ab € 28,90 netto pro Person

Menü 2

Champignoncremesuppe mit Basilikum, Roggenbrot-Croutons Schweinsfilet mit Rosmarin-Erdäpfel-Tournedos mit Speck-Karotten Apfeltarte mit Eierlikör-Sauce

Preis: ab € 33,90 netto pro Person

Menü 3

Liptauer mit Gurken, Räucherspeck und eingelegten Tomaten Confiertes Jungrind, Entenbrust, Kartoffelgratin mit Salbei, gedünsteter Krautsalat Schomlauer Törtchen

Preis: ab € 37,90 netto pro Person

Menü 4

Räucherforellenfilet, Steinpilzasalat mit Kren und Lorbeerensulz Brokkolicremesuppe mit Wachtelei und Käse Gegrillte Entenbrust, Apfel und Speck mit Ingwer verfeinert, Selleriepüree Schokoladenduett mit Salzkaramellsauce und Früchten

Preis: ab € 40,90 netto pro Person

Menü 5

Gänseleber Royale mit Musseron, Karottenpüree mit Apfel und Koriander Selleriecremesuppe mit Safran, Zandernockerleinlage mit Dill Kalbsrücken mit Buttergemüse, Kartoffelpüree mit Rosmarin Schokoladentrilogie mit Marzipansauce

Preis: ab € 45,90 netto pro Person

Menü 6

Spielerei aus Lachs und Avocado Topinambur-Süppchen mit Brunnenkresse und Trüffelkartoffelchips Blutorangen Sorbet mit Champagner Duo vom Rind und Kalbsfilet mit Jungem Gemüse Duchessekartoffel und Jus Rosenblüten Panna Cotta

Preis: ab € 45,90 netto pro Person

Menü 7

Beef Tartar vom Weiderind mit Hausbrot Süßkartoffelsuppe mit Garnele Wodka-Zitronensorbet Rosa Gebratene Lammkronen mit Parmesanpolenta Thymian Jus und Ratatouille Valrhona Mousse mit Kaffee und Schwarzbeeren

Preis: ab € 46,90 netto pro Person

Menü 8

Rote Rüben Carpaccio mit Krenschaum und Kresse
Gegrillte Jakobsmuschel auf Trüffelpürre und Prosciutto Chips
Limetten-Gin Sorbet mit Beeren
Angus Schnitte mit Portweinsauce, hausgemachten Kroketten und glaciertem Gemüse
Exotische Cremeschnitte mit frischer Mango

Preis: ab € 49,90 netto pro Person

