



PARKHOTEL
BADGRIESBACH



Bankettmappe



EIN PERFEKTER IMBISS

CANAPÉS STANDARD

- // mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Orangenfilets 2,70 €
- // mit Parmaschinken und Portweimelone 2,70 €
- // mit angemachtem Frischkäse, Kirschtomate und Kräutern 2,20 €
- // mit Roastbeef, Remouladensoße und Essiggemüse 2,70 €
- // mit Kalbsbraten, Thunfischcreme und Kapern 2,70 €
- // mit marinierten Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella 2,20 €
- // m. französischer Salami u. Oliven 2,70 €



CANAPÉS DE LUXE

- // mit Lachstatar und Ketakaviar 4,20 €
- // mit geräucherter Entenbrust und Preiselbeeren 4,20 €
- // mit Tatar vom Rinderfilet und Wachtelspiegelei 4,20 €
- // mit marinierten Tiefseegarnelen und Artischockenherzen 4,70 €

HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Stk. 3,20 €

- // mit Räucherlachs
- // mit Tortenbrie
- // mit geräuchertem Schinken
- // mit Hinterkochschinken
- // mit Roastbeef
- // mit geräucherter Forelle
- // mit Kräuterfrischkäse

FINGERFOOD KALT

- // Minicarpaccio mit Rucola und Parmesan 4,20 €
- // Galiamelone mit Parmaschinken und Mühlenpfeffer 2,70 €
- // Gefüllte Cocktailtomaten mit angemachtem Ricotta 2,20 €
- // Spieß von gegrilltem mediterranem Gemüse in Olivenöl 2,00 €
- // Bruschetta mit verschiedenen Aufstrichen und Belegen 2,50 €
- // Meeresfrüchte in der Jakobsmuschel 3,20 €
- // Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß 2,70 €
- // Rauchlachsroulade mit Crème fraîche und Dill 2,70 €
- // Schnittlauchcrêpe m. geräucherter Forelle 2,70 €
- // Roastbeefröllchen mit Gemüsesalat 2,70 €
- // Sushivariation mit Sojasoße und Wasabi 2,70 €
- // Yakitori-Spieße auf Glasnudelsalat 1,70 €
- // Gemüsesticks mit verschiedenen Dips 1,50 €

DER SUPPENSNACK

warm

- // Tomatensuppe m. Pesto u. Crostinis 4,00 €
- // Ungarische Gulaschsuppe mit Schmand 4,00 €
- // Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsejulienne 3,50 €
- // Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons 4,00 €
- // Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons 4,00 €

kalt

- // Gazpacho Andaluz mit Zwiebeln, Gurke und Paprika 3,50 €
- // Gurkenkalterschale mit Räucherlachsstreifen 4,00 €
- // Geeistes Melonensüppchen mit gebratener Riesengarnele 5,00 €
- // Ananas-Chilisüppchen mit Specklardons 5,00 €

FINGERFOOD WARM

- // Minipizza 1,70 €
- // Gratinierte Miesmuscheln unter pikanter Kruste 2,70 €
- // Italienische Hackbällchen mit Oliven und Oregano 1,70 €
- // Frittierte Meeresfrüchte mit Zitrone und Tatarensoße 3,00 €
- // Quiche Lorraine mit Pfefferschmand 2,00 €
- // Ziegenkäsetörtchen mit Äpfeln u. Speck 3,50 €
- // Gebackenes Gemüse im Tempurateig mit Hoi Sin-Soße 3,00 €
- // Garnelenspieß mit Currydip 3,00 €
- // Gemüsestrudel mit Kerbeldip 2,00 €
- // Gebackener Schafskäse mit Balsamicozwiebeln 2,50 €
- // Baked Potatoes mit Sour Cream 2,00 €
- // Wiener Würstchen im Blätterteigmantel 2,00 €
- // Chicken Wings mit Salsa 2,00 €



IMBISS- BUFFETS

BAYERISCHER IMBISS

- // Grüne Erbsensuppe mit Minze
- // Radi mit Petersilienpesto
- // Geräucherte Forelle auf Rote-Beete-Birnensalat
- // Kartoffelkas mit Schnittlauch und Brezenchip
- // Tellersülzchen von der Schweinshaxe
- // Backhendl mit Zitronendip
- // Fingernudeln mit Spitzkohl
- // Weißwurststrudel auf warmem Linsensalat

20,00 €



ITALIENISCHER IMBISS

- // Tomatensuppe mit Pesto
- // Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße
- // Eingelegtes mediterranes Gemüse mit Parmaschinken
- // Galiamelone mit Serranoschinken
- // Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern
- // Kleine Putensteaks mit Salbei und Schinken gebraten
- // Minipizza verschieden belegt
- // Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt

20,00 €

VITAL-IMBISS

- // Bruschetta m. Tomatensalat u. Mozzarella
- // Wraps mit Hähnchen und Eisbergsalat gefüllt
- // Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
- // Vollkornschnitten m. Frischkäse u. Schnittlauch
- // Fetakäse mit Oliven, Paprika und gerösteten Brotwürfeln
- // Hühnersuppe mit Reis und Gemüse
- // Gemüsepfanne m. Sprossen u. Sojasoße
- // Penne mit Meeresfrüchten und Rucolapesto
- // Gebrillte Hähnchenstreifen mit Kirschtomaten und Kräutersoße
- // Gemüsereis mit Ei

20,00 €

RUND UMS MITTELMEER

- // Gazpacho mit frischem Parmesan
- // Paellasalat mit Shrimps und gebratenem Hühnerfleisch
- // Chorizo mit zweierlei Tomaten und frischen Kräutern
- // Fetakäse mit gegrillten Paprikaschoten
- // Gyrospfanne mit mediterranem Gemüse
- // Gebratene Kartoffelspalten mit Kräuterquark
- // Spanische Tortillas m. Tomatenragout

20,00 €

ASIATISCHER IMBISS

- // Asiatische Glasnudelsuppe mit knackigem Gemüse
- // Bunter Gemüsesalat mit knackigem Gemüse
- // Kalte Hähnchen-Teriyaki-Spieße
- // Sushiauswahl mit Sojasoße und Wasabi
- // Schweinefilet mit Ananas und Duftreis
- // Frühlingsrollen mit süßer Chilisoße
- // Asiatische Dim Sum-Auswahl mit verschiedenen Dips

20,00 €

AMERICAN STYLE

- // Karotten-Orangensuppe
- // Bagels und Sandwiches mit verschiedenen Belägen
- // Marinierte Putensteaks auf Ananas-Reis-Salat
- // Hamburger mit Pommes frites
- // Chicken Wings mit Salsa
- // Brownies und Donuts

20,00 €





WALK & TALK

Als Imbiss
oder
Lunchbuffet
Exklusiv

45,00 €

KLEINE HAPPY SPOONS MIT:

- // Chartreuse von der Gänsestopfleber und Cassisgelee
- // Mie-Nudel-Gemüsesalat mit in Soja marinierter Hähnchenbrust
- // Geflügelleber in Nussvinaigrette
- // Kleiner Wrap mit Lachsforelle und Kräuterquark
- // Basilikumcreme mit getrüffeltem Kaninchenfilet
- // Erbsenmousseline mit Garnelenschwänzen

BUFFET IM GLAS

- // Guacamole mit gebratener Jakobsmuschel
- // Minzsüppchen mit Oliven-Kartoffelstroh
- // Kalter Karotten-Ingwercapuccino
- // Falafel-Bällchen auf Tomaten-Chilikonfit
- // Tafelspitzpraline mit grüner Soße
- // Bunter Salatshake mit gebratenen Pilzen
- // Lachsklößchen an Fenchel-Orangensalat mit roten Zwiebeln

AUS DER WARMEN KÜCHE

- // Ricotta-Spinatravioli mit Kerbelschaum
- // Involtni vom Rind auf Trüffelrisotto mit Tomatenpesto
- // Seezungenröllchen in Safranschaum mit Pastinakenmousse
- // Minz-Couscous mit Kardamomsahne

DESSERT

- // Gebackene Banane mit Zimt-Zucker und Himbeercoulis
- // Obstspieße mit Schokolade
- // Hot Brownie a. Kumquatragout mit Vanilleglace im Kokospelz
- // Mini Windbeutel-Erdbeerspieß



FÜR DIE KALTEN TAGE

FONDUE-SPEZIALITÄTEN

„Walser Käsefondue“

mit Brand und Stückerl von der Williamsbirne, Weißbrot und kleinem Salat

19,00 €

„Tatarenfondue“

dünne Hähnchen- und Rinderfiletstreifen in schmackhafter Gemüsebrühe gegart mit pikanten Saucen, kleinem Salat und Beilagen nach Wahl

24,00 €

„Fondue Bourguignonne“

zarte Rindsfiletwürfel im heißen Fett gegart mit verschiedenen Saucen, kleinem Salat und Beilagen nach Wahl

26,00 €

„Park Hotel Fondue“

Rinderfilet in Butter, Olivenöl, Zwiebeln und Gewürzen gegart, dazu herzhafte Soßen, ein kleiner Salat, Baguette und Beilagen nach Wahl

28,00 €



BEILAGEN ZUR WAHL

- // Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- // Pommes Frites
- // Butterreis
- // Weizenrisotto
- // saisonales Gemüse



BUFFET AMERIKANISCH

58,00 €

STARTER

- // Filled Chicago Bagels – die berühmten Brotkringel belegt mit Räucherlachs und Frischkäse Riesengarnelen m. Knoblauchdip
- // Lomi Lomi – Hawaiianischer Lachssalat mit Tomaten und jungem Lauch zubereitet
- // Chesterbread Oysters – Fangfrische Felsenaustern auf Eissockel mit Chesterbrotecken und Zitrone

DIE TYPISCH AMERIKANISCHEN SALATE

- // Cole Slaw – Krautsalat
- // Waldorfsalat – Selleriesalat mit Äpfeln
- // Chickensalat Florida – mit Oliven, Mandeln und Früchten, pffiffig angemacht
- // Caesar Salad – knackiger Romanasalat mit Knoblauchdressing und Speckcroutons
- // Chilled Avocado Soup – Eisgekühlte Avocadosuppe mit Garnelen

CREAMED SCALLOPS AND PRAWNS

Ein leckeres Gericht mit Muscheln, Scampi und vielen frischen Gemüsen. Nach einem Rezept aus Maine mit etwas Anis zubereitet. Dazu servieren wir Patna- und wilden Reis, der übrigens noch heute von den Amerikanischen Ureinwohnern mit dem Kanu geerntet wird.



AMERICAN ROASTBEEF

Zartes Beef aus Nebraska, rosa gebraten mit Meerrettich, Sauce Bernaise, Boston Baked Beans und Baked Potatoes

TURKEY

Ganzer Truthahn mit Obst- Brotfülle und Cranberryjus dazu Süßkartoffelauflauf

SWEETS, SWEETS...

- // Donuts – die süßen Teigkringel mit Zuckerguss
- // Blueberry Muffins
- // Brownies
- // Key West Lime Pie – unwiderstehlicher Limettenkuchen nach einem Rezept aus Sloppy Joe's Bar
- // Blazing Pele Bananas – Flambierte Bananen, die zu Ehren der Vulkangöttin der Hawaii-Inseln kreiert wurden



BUFFET ITALIENISCH

48,00 €

ANTIPASTI

- // Marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons, Balsamicozwiebeln
- // Pomodori Secchi – getrocknete Tomaten Cippoline ala Toscana – Kleine weiße Zwiebeln in Balsamico eingelegt
- // Frutti di mare al limone – Meeresfrüchte mit Zitrone
- // Prosciutto di Parma – hauchdünner Parmaschinken mit Galiamelone
- // Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und feinen Kräutern
- // Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme
- // Insalata Napoli – Neapolitanischer Nudelsalat
- // Insalata di Pollo – Feiner Geflügelsalat
- // Insalata mista di Stagione – Blattsalate und Rohkostsalate der Jahreszeit

PRIMI

- // Spaghetti alla Vongole – mit Muscheln
- // Penne in Tomatenpesto
- // Farfalle mit Morcheln und Lauchzwiebeln

ZUPPA

Minestrone – Königin der Gemüsesuppen

SECONDI

- // Coda di Rospo alla Livornese – Seeteufelfilet mit Tomaten und Majoran, dazu kleine Kartoffeln
- // Coniglio alla Reggiana – Geschmortes Kaninchen mit Speck und Weißwein
- // Piccata Milanese – Kleines Schnitzel von der Pute in Eihülle gebacken
- // Paprikakonfit und Risotto
- // Broccoli al forno – Brokkoli überbacken

FORMAGGI

Italienische Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen

DOLCI

- // Süße Köstlichkeiten von frischen Früchten
- // Tiramisu, Mandeltorte, Profiterols mit Schokolade
- // Zuppa Romana – Bisquit mit Früchten und Vanillecreme



BUFFET SPANISCH 48,00 €

VORSPEISEN

- // Ganzer pochierter Mittelmeer-Haifisch und Salpicon vom Thunfisch
- // Miesmuscheln in Sherryessig mit Gemüse mariniert
- // Salat von Kraken, Calamari und Shrimps
- // Jamon Serrano – hauchdünner andalusischer Schinken aus der Sierra Nevada
- // Manchego Curado – Schafskäse aus der herben Landschaft der Mancha
- // Lomo embuchado – eine der großen iberischen Delikatessen
- // Schweinefilet in Gewürzmarinade gebeizt und zart geräuchert
- // Chorizo – feurig rote Paprikawurst aus der Extremadura
- // Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings



SUPPE

Gazpacho Andaluz – Spanische Nationalsuppe mit Gurken, Tomaten, Knoblauch und Rotwein, dazu Brotcroutons und pikante Beilagen

HAUPTGÄNGE

- // Paella – Das klassische Reisgericht mit Safran, Hühnchen, Fisch, Krabben, Muscheln und viel Zitrone
- // Tortilla – Aus Kartoffeln mit verschiedenen Füllungen
- // Pollo con almendras y aceitunas – Mallorquinisches Hühnerbrüstchen mit Mandeln und Oliven
- // Coliflor ofegada – „ertrunkener Blumenkohl“ mit marinierten Rosinen und Knoblauch

DESSERT

- // Frische spanische Früchte mundgerecht geschnitten
- // Tarta de Santiago – Galizische Mandeltorte mit Zitrone und Zimt
- // Crema catalana mit Himbeer coulis
- // Crema de almendres espanola – Spanische Mandelcreme
- // Süße Datteln mit Marzipan



BUFFET FRANZÖSISCH 65,00 €

ENTRÉE

- // Fines de Claire-Austern mit Zitrone und Chesterbrotecken
- // Artischockenherzen aus dem Zitronen-Safransud mit Kräutercreme
- // Garnelenschwänze mit Knoblauchdip
- // Ganzer Lachs „Bellevue“ mit seinen Medaillons umlegt
- // Luftgetrocknete provenzalische Spezialitäten
- // Entenleberparfait mit Birnen-Chutney und Brioche
- // Pochierter Chicorée in Orangenmarinade
- // Crudités mit verschiedenen Dips
- // Blattsalate und Rohkostsalate mit Vinaigrette, French Dressing und Joghurdressing
- // Französisches Baguette mit Salzbutter und Kräuterquark



POTAGE

Boullabaise mit Sauce Rouille

HAUPTGÄNGE

- // Seezungenfilet mit Agrumen gebraten in Feigensoße mit Zitronenreis
- // Knusprig gebratene Goldbrassenfilets Thymiannage auf Blattspinat und Graupenrisotto
- // Entrecôte mit Cognac-Pflaumenjus mit saisonalem Gemüse und Pommes Gratin



DESSERT

- // Crème brûlée mit marinierten Beeren
- // Apfelbeignets mit Sauce Anglaise
- // Mousse au chocolat mit Hippengebäck
- // Crêpes Suzette mit Sahne
- // Französische AOC-Käse mit Feigen und Nüssen



BUFFET

BAYRISCH

48,00 €



BUFFET

VEGETARISCH

30,00 €

VORSPEISEN

- // Gebackene Schwammerl mit Remouladensoße
- // Mariniertes Rindertafelspitz
- // Räucherfische mit Sahnemeerrettich
- // Bayrischer Wurstsalat mit Rettich und Paprika
- // Schweinskopfsülze mit Radieschen-Vinaigrette
- // Fleischpflanzerl mit Gurken-Kartoffelsalat
- // Bauernkaviar
- // eingelegter Käse

SUPPE

Kartoffelcremesuppe mit frischem Majoran

DESSERTS

- // Bayrische Creme mit Walnuss
- // Birnen-Quarkmousse
- // Joghurtterrine mit Beeren
- // Mandarinen in Weißweingelee
- // Rote Grütze mit flüssiger Sahne

VORSPEISEN

- // Großes Salatbuffet mit Blatt und Rohkostsalaten und verschiedenen Dressings
- // Fenchel und Staudensellerie in Paprikagelee
- // Gefüllte Artischocken und Tomaten
- // Apfel-Selleriesalat mit Sauerrahm
- // Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamicoreme

SUPPEN

- // Minestrone – Königin der Gemüsesuppen
- // Tomatenessenz mit Pistaziennocken

HAUPTGÄNGE

- // Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten mit Kräuterrahm
- // Pilzragout mit Semmelknödel
- // Asiatisches Gemüsecurry m. Tofu u. Duftreis
- // Gnocchi in Tomaten-Käsesoße

DESSERTS

- // Apfelstrudel mit Vanilleeis
- // Rote Grütze mit Vanillesoße
- // Schokoladenmousse mit Hohlhippen
- // Salat von frischen Früchten mit Minze
- // Quark-Limonenmousse mit gerösteten Mandeln

HAUPTGÄNGE

- // Geschmorte Kalbshaxen mit Kräuterjus
- // Spanferkelbraten mit Schwarzbiersoße
- // Kalbsleber vom Grill mit Apfelspalten und Röstzwiebeln
- // Zanderfilet mit Schnittlauchsoße
- // Schupfnudeln mit Sauerkraut
- // Gefüllte Erdäpfel
- // Reichhaltige Beilagen und Gemüseauswahl





REISE UM DIE WELT

72,00 €

VORSPEISEN

- // Französische Fines de Claire-Austern mit Chesterbrotecken und Zitrone
- // Ganzer Lachs „Bellevue“ mit seinen Medaillons umlegt
- // Kanadischer Räucherlachs mit Orangenmeerrettich
- // Sushi und Sashimi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi
- // Mit Schnittlauchvinaigrette marinierter Tafelspitz
- // Amerikanische Pastrami auf Waldorfsalat
- // Italienischer Parmaschinken auf Melonengondeln
- // Marokkanischer Couscous-Salat mit Orange und Rosinen
- // Mexikanische Wraps mit Thunfisch und Chili



SUPPEN

- // Boston Clam Chowder – Muschelsuppe
- // Consommé mit Grießklößchen und Gemüsejulienne
- // Tom Kha Gai-Suppe – Zitronengrassuppe mit Kokos und Chili



HAUPTGÄNGE

- // Ganze Hochrippe am Buffet tranchiert mit Baked Potatoes und Sauerrahm und Maiskolben
- // Red Snapper im Bananenblatt gebacken mit Mangochutney und Duftreis
- // Entenbrust à L'Orange mit Kartoffelgratin
- // Penne mit Kirschtomaten, Rucola und Mozzarella
- // Riesengarnelen in Knoblauchbutter mit Baguette



DESSERTS

- // Tiramisu mit Amaretto
- // Bayerische Creme mit Himbeercoulis
- // Donuts und Brownies
- // Frisches mundgerechtes Obst mit Honig
- // Crema catalana mit Karamel
- // Internationale Käseauswahl





MENÜ FRÜHLING

April – Juni

3 GANG-MENÜ

33 € pro Person

Rahmsuppe vom Frühlingslauch
mit Kaninchennocken

Pfälzer Lammrücken mit Bärlauchmousselin
und Ratatouille an Thymianjus

Waldmeistercreme mit Erdbeersalat
und Grand Marnierschaum

4 GANG-MENÜ

45 € pro Person

Marinierter Stangenspargel m. Parmesanhobel,
Kerbelvinaigrette und Bresaola

Tomatenschaumsuppe mit in
Curry mariniertem Ingwer

Medaillon vom Schweinefilet unter der
Senfkruste auf Spargelrisotto
mit Balsamicojus

Salat von Erdbeeren und Pfefferminze
mit hausgemachtem Aceto-Balsamicoeis

5 GANG-MENÜ

66 € pro Person

Salat von Wildkräutern und gelbem Löwenzahn mit
gebratenen Riesengarnelen und Aceto Traditionale

Schaumsuppe vom Bärlauch mit Kaninchennocken

Gebratenes Zanderfilet auf Ananas-Lauchkonfit
und Ingwer-Chililage

Medaillon vom Kalbsfilet an Spargel-Morchelragout
mit Kartoffeltürmchen und Dornfelderjus

Rhabarber-Erdbeersoufflé mit Mandelblüteneis
und Baileysschaum



MENÜ SOMMER

April – August



3 GANG-MENÜ

32 € pro Person

Rindercarpaccio mit Pesto und Parmesan
an Feldsalat mit Balsamicocreme

Piccata von der Hähnchenbrust mit Kräuter-
Bandnudeln und Kirschtomatensoße

Geeistes Erdbeersüppchen
mit Limonen-Joghurt-Eis

4 GANG-MENÜ

40 € pro Person

Provenzalische Gemüseterrine mit Rucola
und gebratenen Riesengarnelen

Feiner Schaum von Brunnenkresse
mit Bündnerstreifen

Im Auberginenmantel gebratenes Kalbsfilet auf
Tomaten-Spinatragout und Rosmarinjus

Dreierlei vom Boskopapfel

5 GANG-MENÜ

68 € pro Person

Geräuchertes und Gebratenes vom Schwertfisch mit
Papaya und Melone an fruchtigem Currydressing

Weißer Auberginenschaum
mit halbtrockneten Oliven

Hagebutten-Melissensorbet

In Rosenöl pochierter Rücken vom Reh
auf braisiertem Selleriepüree und Wildrosenjus

Feines Stachelbeersüppchen mit Ziegen-Honigglace



MENÜ

HERBST

Sept. – Dez.

3 GANG-MENÜ

34 € pro Person

Paprika-Chilirahmsuppe mit Rucolaöl
und „Büsumer Krabben“

Gebratene Entenbrust an Orangen-
Ingwersoße mit Duftreis und Thaispargel

Crème Brûlée von frischen Mandeln
mit Espressoeis



4 GANG-MENÜ

55 € pro Person

Carpaccio von Lachs und Seezunge an Bitter-
salaten mit Koriandervinaigrette

„Parmeggiano Reggiano“-Süppchen
mit luftgetrockneten Tomaten

Perlhuhnbrust gefüllt mit Gänsestopfleber
auf Waldpilzrisotto und Spätburgunderjus

Zweierlei Sorbet mit seinen Früchten

5 GANG-MENÜ

68 € pro Person

Gebratene Taubenbrust auf lauwarmem
Rosenkohlsalat mit Haselnussvinaigrette
und frischem Périgord-Trüffel

Ziegenkäseravioli auf Ragout von Strauch-
tomaten mit Basilikumschaum

Kürbis-Amarettosorbet

Tranche vom Wildschweinerücken auf braisierten
Pastinaken mit Romanesco und Kranichbeeren

Mousse von weißer Schokolade und Ingwer
mit mazeriertem Muskatkürbis



MENÜ

WINTER

Nov. – März

3 GANG-MENÜ

36 € pro Person

Ochschwanzterrine an
Schwarzwurzelsalat und
Quittenvinaigrette

Honigglasierte Gänsebrust mit
Dörrobstsoße auf Walnussrisotto
und Rosenkohlblättern

Lebkuchenmousse im
Baumkuchenmantel
mit Gewürzorange

5 GANG-MENÜ

68 € pro Person

Parfait von der Gänseleber an
Pflaumenmarmelade und Apfelbrühe

Ochschwanztee mit Markklößchen
und Gemüseperlen

Souffliertes Steinbuttfilet auf lila Kartoffelschnee
mit Granatapfelschaum und Sellerieblättern

Roulade vom Rinderfilet mit Eschalotten gefüllt
auf Gemüsestern und Schlosskartoffeln

Crème Brûlée von Curry und Banane
mit Mango-Chilieis

4 GANG-MENÜ

54 € pro Person

Galantine von der Flugente an
Kumquatchutney und Feldsalat

Maronenschaumsüppchen
mit Preiselbeerklößchen

Überbackenes Zanderfilet unter
der Senf-Agrumenhaube
auf sautiertem Fenchel und
Haselnussmousseline

Schokoladenravioli mit Marzipan-
Vanilleschaum





MENÜ GOURMET

MENÜ 1

72 € pro Person

Feines vom „Bresser“ Perlhuhn an jungem gebackenem Lauch und „Iberico“-Schinken

Cassoulet von Jakobsmuschel und Petoncle mit Ofenfenchel und halb getrockneten Oliven

Hausgemachte Sellerieravioli mit Gänseleber und Perigord-Trüffel

Erdbeer-Basilikumsüppchen mit kleinem Basilikumagnolotti

Mit Cashewkernen gebratener Rehrücken an Steinpilzen und Hagebuttenjus

Weißer Mokkaschaum mit Krokant und Vanillesoufflé

MENÜ 2

72 € pro Person

Im Kartoffelmantel gebackener Kaisergranat auf Mango-Gurkenchutney an luftigem Mascarpone-Frischkäsemousse

Harmonie von Kaninchen, Taube und Stopfleber serviert im Artischockenboden an Trüffeljus

Agnolotti vom Kabeljau auf sautierten Zucchini an gelber Paprika-Petersilienbutter

Mit weißen Zwiebeln überbackenes Rindsfilet an „Pecoraro“-Gemüse mit Basilikumjus

Ananas- Zitronengrassüppchen mit kleinem Nougatknödel

„Valrhona“-Schokoladendessert mit Orangensorbet



MENÜ VEGETARISCH

MENÜ 1

65 € pro Person

Türmchen von Strauchtomaten, Avocado und Büffelmilch-Mozzarella mit Parmesanchips an Pestovinaigrette

Fenchel-Orangenschaumsuppe mit milden Ingweraromen

Spinat-Ricottaravioli mit Périgord-Trüffel

Cassoulet von Pilzen und Gemüse im Artischockenboden serviert an grünem Olivenschaum

Kleine Sorbetplatte mit seinen Früchten

MENÜ 2

70 € pro Person

Salat von jungen Artischocken, gebratenen Auberginen, Ofenpaprika an Olivenmarinade und Pecorino

Sesam-Sellerietürmchen gefüllt mit cremigem Lauch und milder Currynagel

Gebackener grüner Spargel an „Carnaroli“-Risotto und Pestoschaum

Im Papillot gegartes Zanderfilet mit Wurzelwerk und Aromaten, dazu braisierte Topinambur

Kleines Beerenrondo an der Zuckerkruste mit Aceto Balsamico

