

# 3-Gang-Menüs für Gruppen ab 15 Pers. im Varieté

(Alle Menüs verstehen sich inkl. einem Glas Sekt oder alkoholfreien Cocktail)

## Menü I

### Vorspeisenteller

Coleslaw | Fenchelsalat | Rote Beete Salat  
Geräucherte Forelle | Sahnemeerrettich | Crevettencocktail  
OX-Roastbeef | Schalotten-Schnittlauch-Vinaigrette

\* \* \* \*

### Kalbssemmerolle

Thymianjus | Ratatouillegemüse | Kartoffelgratin

\* \* \* \*

### Lava-Cake | Amarenakirsche

43,45 € netto pro Person  
ab 15 Personen

## Menü II

### geräucherte Entenbrust

Blattsalate | Brotchips | Honig-Senf-Dressing

\* \* \* \*

### OX-Hochrippe nieder gegart

Rosmarinjus | Rotweingrauben | Estragon-Karotten

\* \* \* \*

### Apfel-Walnuss-Tarte

Vanilleeis

44,49 € netto pro Person  
ab 15 Personen

## Menü III

### Avocado Tartar & Garnele

Mango | Salatbouquet | Limettendressing

\* \* \* \*

### Gebratene Maispouardenbrust

Gemüse-Kokos-Curry | Sesamreis

\* \* \* \*

### Orangentiramisu

Blue Curacao Sahne

43,45 € netto pro Person  
ab 15 Personen

### Menü IV

#### Oxtailsuppe

Ox-Schwanz-Ravioli | Chesterstange

\*\*\*

#### Filet vom heimischen Schwein

Serranoschinkenmantel | Dunkelbiersauce

Kartoffelrösti | Ratatouille

\*\*\*

#### Weißes Schokoladenparfait

Zitrusfrüchte | Minzpesto

44,85 € netto pro Person  
ab 15 Personen

### Vegetarisch

### Menü V

#### Zucchini-Curry-Suppe

Zitronengras | Sprossen

\* \* \* \*

#### Kartoffelravioli

Liebstöckel Pesto | Petersilienpüree | Navetten

\* \* \* \*

#### Schokoladenkirschterrine

43,45 € netto pro Person  
ab 15 Personen

### Menü VI

#### Feldsalat

Kartoffeldressing

Honigsenf-Frischkäse-Bällchen | Rote Perle Tomaten | Kartoffelbrot

\* \* \* \*

#### Gemüsetarte

Mangold | rote Beete | Pfifferlinge | getrüffeltes Sellerie-Schalotten- Püree

\* \* \* \*

#### Beerengrütze

Mascarponenocken

43,45€ netto pro Person  
ab 15 Personen