

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

44,37 € 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

45,49 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü III

Avocado Tartar & Garnele

Mango | Salatbouquet | Limettendressing

* * * *

Gebratene Maispouardenbrust

Gemüse-Kokos-Curry | Sesamreis

* * * *

Orangentiramisu

Blue Curacao Sahne

44,37 € 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

46,96 € netto pro Person
ab 15 Personen

Vegetarisch

Menü V

Zucchini-Curry-Suppe

Zitronengras | Sprossen

* * * *

Kartoffelravioli

Liebstöckel Pesto | Petersilienpüree | Navetten

* * * *

Schokoladenkirschterrine

44,37 € 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

44,37€ netto pro Person
ab 15 Personen