

Hochzeitsmenü Frühling

Hausgebeizte Lachsforelle, Avocado, Brunnenkresse, Limette, Kerbel

*

Champagnercremesüppchen mit Schwarzkümmel und Crostini

*

Knuspriger Kabeljau, Grüner Spargel, Sauce Hollandaise, Kartoffeltürmchen

*

Rosa Kalbsfilet, Schwarzbrotkruste, Minikartoffelblinis, Grünes Ratatouille

*

Karamellierte Zitronentarte mit Buttermilcheis

Hochzeitsmenü Sommer

Hausgebeizter Lachs, Sommersalate, Avocado, Limette, Melone

*

Champagnercremesüppchen mit Schwarzkümmel und Crostini

*

Knuspriger Heilbutt mit Zuckerschoten, Rübchen, Sauce Hollandaise,
Kartoffeltürmchen

*

Rosa Kalbsfilet, Schwarzbrotkruste, Minikartoffelblinis, Grünes Ratatouille

*

Erdbeeren, Minzcreme, weiße Schokolade, Crumble

Hochzeitsmenü Herbst

Ochsenschwanz, Rucola, Kirschtomaten, Blumenkohl

*

Champagnercremesüppchen mit Schwarzkümmel und Crostini

*

Knuspriger Saibling, Schwarzwurzel und Goldene Bete, Kartoffeltürmchen

*

Rosa Kalbsfilet, Schwarzbrotkruste, Pfifferlinge und Feigen, Sauce Hollandaise, Maccairekartoffeln

*

Lauwarmes Schokoküchlein, Blaubeeren, Vanilleeis

Hochzeitsmenü Winter

Avocado, Chorizo, Sauerteigbrotchip

*

Champagnercremesüppchen mit Schwarzkümmel und Crostini

*

Knuspriger Skrei, Blumenkohl, Trüffel, Mandarine, Kartoffeltürmchen

*

Rosa Kalbsfilet, Jerusalemartischocken, Passionsfrucht, Bohnen

*

Kirschen, Schokocrumble, Vanilleeis

Preise: als 4-Gang 40€/ als 5-Gang 50€