

Bankettvorschläge

Auf Anfrage erfüllen wir natürlich gerne auch Ihre individuellen Wünsche

„Salate“

3erlei Gemischte Salate

Blattsalatbouquet

7.50

Bunter Blattsalat

Acetodressing | Kräuterbrotsegel | Microgreens

7.50

Frischer Blattspinat

Dörripflaumendressing | Pinienkerne | Apfelschnitze | Champignons

8.00

Hausgegravter Lachs

Kressesalat | Meerrettichsauce | Zitronenthymian

11.-

Ceasarsalat

Lattichsalat | Crunchychicken | Speck | Croutons

Parmesandressing

11.50.-

„Suppen“

Klare Tomatenessenz

Basilikumklösschen

Gazpacho

Avocadokaltschale

fruchtig pikante Melonenkaltschale

Bouillabaise classic

Peperoni- Tomatencreme

Blattspinatsuppe

je Suppe 6.50

„Hauptgänge Fleisch“

Lammnierstück grilliert | Kräuterbutter

Bratkartoffeln | Ratatouille
30.-

Niedertemp. Lammfilets

Portweinjus | hausgemachte Nudelinis | bunte Honigkarotten
34.-

Pouletbrust Tandoori

Ingwerjoghurt | Putu | Asiatische Schlangenbohnen
23.-

Pouletinnenfilets Satay

Kardamonbasmatireis | Auberginencurry
24.-

Rinderfilet 180g

Bernaisesauce | Pappardelle | Gemüsebouquet
40.-

Rindsgeschnetzeltes

Cognacrahmsauce | Röstipastetli | Bohnengemüse
30.-

Kalbskotelett 180g

Burgunder Art | Kartoffelgratin | bunte Karotten
39.-

Kalbsfiletmedaillons grilliert

Kräuterrahmjus | hausgem. Wildreiskroketten | Gemüsebouquet
41.-

„Hauptgänge Fisch“

gedämpfte Zanderfiletroulade

Weisswein- Petersiliensauce | Süsskartoffelpüree |
Gelbe und rote Pfälzerkarotten
32.-

Forellenfilet sautiert

Mandelbutter | Butternudeln | frischer Blattspinat
30.-

„Hauptgänge vegetarisch“

Gefüllte Zuchettiblüten (Pilz und Ricotta)

Kartoffeltaler | gelbe und grüne Zucchini

26.-

Gefüllter Portobello

Olivenöl-Weissweinsauce | Quinoa | frische Butterbohnen

26.-

Hausgemachte Ravioli

(div. Füllungen: Ricotta & Spinat, Ricotta & Pilz, Kräuter & Parmesan, Orangen & Ricotta)

Rahmsauce | Zwiebelsprossen

25.-

Knusprige Gemüsestrudelchen

Pestorahmsauce | Apfel- Selleriesalat

23.-

Auberginencurry

Putu | Papadam

24.-

Ratatouille „Remystyle“

Thymiangriessschnitten | pikantes Tomatenragout

23.-

„Desserts“

Mangomousse

8.50

Dunkles Schokoladenmousse

Birnen-Williamsgelee | Schlagrahm

9.50

Zitronen-Sauerrahmmousse

Orangenfilets

7.50

Götterspeise

6.50

Hausgem. Flan Caramel

Caramelstroh

7.50