

Menü 1

Amuse gueules

Champignonrahmsuppe

Herzhafte Bratenvariation von Rind, Kasseler und Hähnchen
serviert mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise
an Petersilienkartoffeln

Kleiner gemischter Eisbecher

Preis pro Person € 18,00

Menü 2

Amuse gueules

Karottenschaumsuppe mit
rosa Pfefferperlen

Gebrautes Lachsfilet an Limettenschaum
serviert mit Kaiserschoten
und Wildreistimbalen

Mousse au Chocolat

Preis pro Person € 20,60

Menü 3

Amuse gueules

Broccolischaumsüppchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
mit sautierten Tiefseegarnelen
und Mandelbällchen

Crepes mit heißen Waldbeeren

Preis pro Person € 21,50

Menü 4

Amuse gueules

Bohlendorfer Festtagssuppe mit Einlage

Schweinefilet Wellington Art
auf Waldpilzrahm und Romanescoröschen

Vanilleeis auf heißen Himbeeren

Preis pro Person € 22,00

Menü 5

Amuse gueules

Waldpilzrahmsuppe mit gerösteten Croutons

Dammwild von der Hinterkeule mit Preiselbeersauce
Mandelbroccoli und hausgemachten Semmelklößen

Pfirsich Melba

Preis pro Person € 23,50

Menü 6

Amuse gueules

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Rinderfilet im Rotweinsud gegart
mit Broccoliröschen, glasierten Karotten
und Kartoffelkroketten

Riesling-Weinschaumcreme

Preis pro Person € 24,50

Rustikales Wildmenü

Amuse gueules

Doppelte Kraftbrühe vom Rind
mit verschiedenen Einlagen

Wildschweinbraten in einer Wacholdersauce
mit Waldpilzen, Rotkohl und Salzkartoffeln

Rote Grütze aus Waldbeeren

Preis pro Person € 22,90

Klassisches Wildmenü

Amuse gueules

Steinpilzsaftsuppe mit frischen Kräutern

Braten von der Rehkeule mit Gemüse der Saison
und Kroketten, Preiselbeeren

Birne Helene

Preis pro Person € 23,00

Candle-Light-Dinner 1

Amuse gueules

Praline von der Kalbsleber mit Tomatenchiliconfie und Vanillejus

Consomme von milder Peperoni mit Schalottenstreifen und Zucchini-perlen

Gegrillte Perlhuhnbrust auf tomatisiertem Gemüse
an Chiantisauce und Basilikumkartoffeln

Halbgefrorenes vom Sanddorn
mit Schokozigarre und Vanillezabaione

Preis pro Person € 26,50

Candle-Light-Dinner 2

Amuse gueules

Jahreszeitlicher Blattsalat mit Melonenkugeln und gegrillten Tiefseegarnelen

Tomatenessenz mit Basilikumjulienne und Kräutercelestine

Rosa gebratene Babarrie-Entenbrust auf ansautiertem Rucola
mit gebackenen Kartoffelbällchen

Parfait von Maracuja auf Fruchtsaucenspiegel

Preis pro Person € 28,00