

# Menü-Komponenten-Übersicht

## Vorspeisen

- Galiamelone an italienischen Landschinken u. marktfrischen Salaten
- Blattsalatvariationen Balsamico-Kirschtomaten und Parmesan
- Feldsalat mit Sherry-Tomaten und Speckdressing
- Brunnenkressesalat mit marinierten Orangen, Ziegenkäse und Nüssen
- Bärlauch-Terrine mit Ziegenkäse
- Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Chutney und Salatbouquet
- Gebratener Radicchio mit zartem Kanichenfilet und Pancetta
- Chicoreesalat mit marinierter Hähnchenbrust
- Geräucherte Fischvarianten im Crepesmantel mit Salatbouquet
- Gebeizter Fjord-Lachs mit Honig-Senfdip
- Gebratene Wachtel an Schokoladen-Chillisaucce
- Salat vom Graved-Lachs auf Rote Bete-Rösti

## Suppen

- Geflügelconsomme mit Gemüsestreifen u. Eierstich
- Mango-Chillisuppe mit Garnelen
- Sellerie-Lauch-Cremesuppe mit Speckcroutons
- Winzercremesuppe mit Zimtcroustons
- Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern
- Rotkohlcremesuppe mit Wacholderrahm
- Gemüse-Mais-Cremesuppe mit Koriander
- Gazpacho (kalte Spanische Gemüsesuppe)
- Gurkensuppe mit Walnüssen (kalt)
- Karotten-Orangen-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Bananen-Curry-Suppe mit Pistazien
- Kartoffelcremesuppe mit Apfel-Zimt-Croustons
- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Speckkrusteln
- (Erd-)-Äpfelsüppchen mit geräucherter Forelle
- Knoblauchsüppchen mit Schinkenstreifen
- Tomatencremesuppe mit Kräuter-Pesto
- Tomatenconsomme mit Ricottaravioli
- Erbsencremesuppe "Saint Germain"
- Zitronengras-Essenz
- Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
- Garnelen-Currysüppchen mit Safran

## Zwischengerichte

- Gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste

- mit Lauchgemüse und Rieslingschaum  
Gebratenes Forellenfilet auf Basilikumrisotto  
und Gemüsestroh
- Seeteufelmedallions an Safranschaum  
Kräuter-Tagliatelle

### **Hauptgänge**

- Schweinshaxe mit Weinsauerkraut  
und Kartoffelklößen
- Meissner Weinbergbraten mit Bayrisch Kraut  
und Serviettenknödel
- Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut  
und Kartoffelklößen
- Saltimbocca vom Jungschweinrücken  
mit Kräuter-Kartoffeln
- Medallions vom Schweinefilet Ragout von Austernpilzen,  
Mandelbroccoli u. Kartoffelplätzchen
- Überbackenes Schweinefilet mit Pilzragout  
dazu Wurzelgemüse und Schupfnudeln*
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomaten-Mozzarella-Ragout  
mediterranes Gemüse und Kräuter-Gnocchis
- Prosciutto Hähnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse  
und Kräuter-Gnocchis
- Gebratene Entenbrust an Ingwer-Brombeerrahm  
glaciertem Lauch und Schupfnudeln
- Barbarie-Entenbrust an Orangensauce  
mit Zwiebellauch und Serviettenknödel
- Roastbeef in der Kräuterkruste mit Marktgemüse  
und Kartoffelspalten
- Rinderfilet im Kräuternetz auf glaciertem Marktgemüse  
und La Ratte Kartoffeln
- Rostbraten "Esterhazy" mit Wurzelgemüse  
und Macaire-Kartoffeln
- Glacierte Lammhaxe mit Prinzessbohnen  
und Kartoffelgratin

### **Dessert**

- Bayrische Creme mit Pumpnickel und Himbeerpüree
- Panna Cotta mit marinierten Früchten
- Geeiste Schokoladenmousse an Orangenragout

- Sächsische Quarkkeulchen mit Zimt-Apfelmus
- Kaffee-Schokoladenparfait mit Rum-Kirschen
- Vanille-Parfait mit marinirtem Birnenragout an Schokoladenschaum
- Nougat-Parfait mit Waldbeeren
- Mandelbrot gefüllt mit mit Süßkirschen und Weinschaumsauce
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Topfenknödel mit Kompott aus frischen Beeren
- Orangen-Grießflammeri
- Creme Brulee mit frischen Himbeeren

