

Menü-Komponenten-Übersicht

Vorspeisen

- Cantaloupe Melone an italienischen Landschinken und Ruccola
- Brunnenkressesalat mit marinierten Orangen, Ziegenkäse und Nüssen
- Gebratener Radicchio mit zartem Kaninchenfilet und Pancetta
- Chicoreesalat mit marinierter Hähnchenbrust
- Geräucherter Lachsfilet mit Honig-Senfdip und kleinem Salat
- Salat vom Graved-Lachs auf Rote Bete-Rösti

Suppen

- Mango-Chillisuppe mit Garnelen
- Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern
- Gazpacho (kalte Spanische Gemüsesuppe)
- GurkenKaltschale mit Räucherlachstreifen
- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Speckkrusteln
- Tomatenconsomme mit Ricottaravioli
- Garnelen-Currysüppchen mit Safran
- Weisses Tomatensüppchen mit Basilikumpesto und gebratener Garnele

Zwischengerichte

- Gebratenes Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Lauchgemüse und Rieslingschaum
- Gebratenes Forellenfilet auf Rote Beeterisotto und Gemüsestroh
- Seeteufelmedallions an Safranschaum
Kräuter-Tagliatelle

Hauptgänge

- Saltimbocca vom Jungschweinerücken mit Rosmarinjus an Gemüse vom Markt und Kräuter-Kartoffeln
- Medallions vom Schweinefilet Ragout von Austernpilzen, Mandelbroccoli u. Kartoffelplätzchen
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomaten-Mozzarella-Ragout mediterranes 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

Dessert

- Panna Cotta mit marinierten Früchten und Zitronenmelisse
- Schokoladenmousse an Kumquatsragout
- Sächsische Quarkkeulchen mit Zimt-Apfelragout
- Kaffee-Schokoladenparfait mit Rum-Kirschen
- Nougat-Parfait mit Waldbeeren
- Orangen-Grießflammeri
- Creme Brulee mit frischen Himbeeren