

## Vorspeisen

- Carpaccio von roter Bete mit Forellenmousse-Bällchen und Dill- Vinaigrette
- Saisonsalate mit diversen Dressings
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Dialog von Tomate und Büffelmozzarella
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich & Senfsauce
- Brotvariation und Butter

## Hauptspeisen

- Perlhuhnbrust in weißer Portwein-Estragon-Sauce
- Zucchini Gemüse
- Papadelle
- Schweinefiletmedaillons, Nüsschen (Rinderhüfte), Filet Mignon (Rinderfilet)
- Grüne Pfeffersauce (Sauce Madagaskar), Sauce Bernaise
- Herzoginkartoffeln
- Blattspinat mit Speck & Zwiebeln in Sahne

## Dessert

- Limettencreme in Gläschen
- Fisches Obst auf Platten
- Käse vom Brett mit Trauben

Preis pro Person 38,90 Euro