



Herbstmenues 1

Ab 20 Personen
pro Person 27,- €

Vorspeisen

Blattsalate mit karamellisierten Birnen, Cranberries,
Feigen und gerösteten Nüssen, Senf- Honig-Vinaigrette

Minireibekuchen mit Lachsmousse sowie roter Bete mit Meerrettich

Ziegenkäsecrostini mit hausgemachtem Pflaumenchutney

Vitello mit Meerrettich und Apfel-Kürbis-Salsa

Brot und Aufstrich

Hauptspeisen

Medaillons vom Schweinefilet mit gebackenen Kürbisspalten

Röstitaler und Bohnen mit Zwiebeln und Cranberries

gefüllte Porto Bellos mit Ziegenkäse-Kräutercreme und Granatapfelkernen

Dessert

pro Person 4,50€

Pannacotta mit beschwipsten Feigen
Mini Zitronentartes

Herbstmenues 2

Ab 20 Personen
pro Person 24,50€

Vorspeisen

Feldsalat mit Mango, Croutons und Pinienkernen

rote Bete mit Orangen, Ziegenkäse und Feigen
dazu Orangen-Senf-Dressing

Minizwiebelkuchen mit Speck

Gorgonzolacreme mit Walnuss und Birne

Brot und Aufstrich

Hauptspeisen

Hähnchenbrust auf karamellisierten Äpfeln & Zwiebeln
dazu Apfel-Calvadosauce

Kräuterkartöffelchen und Speckrosenkohl

Bandnudelpfanne mit Kürbis und gemischten Pilzen
in Weißwein-Kräutersauce

Dessert

pro Person 4,50€

Mousse au chocolat
Apfeltarte mit Vanillesauce

