

MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 1 -

VORSPEISEN

- V 1 RIESENGARNELEN AUF MANGO-CHILISAUCE
AN SAISONALATEN MIT SAFRANVINAIGRETTE
- V 2 HAUSGEBEIZTER LACHS MIT DILL-HONIGSAUCE
UND REIBEKUCHEN AN KLEINEM SALATBOUQUET
- V 3 FLUSSKREBSSCHWÄNZE IN SAFRANGELEE MIT
DILLMAYONNAISE AN SAISONALATEN
- V 4 OCTOPUSCARPACCIO MIT RAUKE UND LIMONENÖL
- V 5 DREIERLEI VOM RÄUCHERLACHS
(RÄUCHERLACHSMOUSSE, LACHSCRÊPES & TATAR VOM LACHS)
- V 6 EDELFISCHTERRINE AN KLEINEM SALATBOUQUET
- V 7 TATAR VOM JUNGEN MATJES MIT ROTWEINSCHALOTTEN
- V 8 PARFAIT VON HAUSGERÄUCHERTER FORELLE MIT DEREN
KAVIAR UND RADIESCHENSPROSSEN
- V 9 CRÊPES VOM RÄUCHERLACHS AN FRISÉESALAT
MIT DIJON-SENSAUCHE
- V 10 GEFÜLLTES HUMMERSÄCKCHEN AN SPROSSENSALAT
- V 11 VARIATION VOM KANINCHEN AN SAISONALAT MIT SHERRY-
VINAIGRETTE (KANINCHENSÜLZE, GEBRATENES
KANINCHENFILET)
- V 12 GERÄUCHERTE ENTENBRUST AN FRÜHLINGSSALATEN MIT
WALNUSSVINAIGRETTE
- V 13 ENTENLEBERMOUSSE MIT APFELGELÉE UND
BALSAMICOREDUKTION
- V 14 HAUSGEMACHTE ENTENSÜLZE AN SALATBOUQUET
- V 15 DAS BESTE VON DER GANS (GÄNSESTOPFLEBERTERRINE,
GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST, UND GEBRATENE GÄNSELEBER)
- V 16 GÄNSESTOPFLEBERTERRINE, PORTWEINGELÉE UND BRIOCHE
- V 17 GEGRILLTE WACHTEL AN WALDPILZQUICHE UND
ROTWEINRÉDUKTION
- V 18 TERRINE VOM PERLUHN MIT SAUCE CUMBERLAND



MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 2 -

V 19 STRUDEL VOM ZIEGENKÄSE MIT OLIVENKONFIT

V 20 CARPACCIO VOM RIND MIT TRÜFFELMAYONNAISE

*V 21 BÜNDNER FLEISCH MIT NUSSALAT UND GEHOBELTEM
PARMESAN*

V 22 GETRÜFFELTES OCHSENMAUL MIT ROTEM RÜBENSALAT

*V 23 FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING,
GERÖSTETEM SPECK UND CROUTONS*

MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 3 -

SORBETS / ZWISCHENGERICHTE

ZS 1 MANGOSORBET MIT MINZPESTO

ZS 2 MARC DE CHAMPAGNE -SORBET MIT ROTE BETE -REDUCTION

ZS 3 SORBET VON GRÜNEM APFEL

ZS 4 WILLIAMS -CHRIST -BIRNENSORBET MIT KARMELCHIP

*ZS 5 GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL AUF SAFRANRISOTTO MIT
GLASIERTEN KIRSCHTOMATEN*

*ZS 6 GEGRILLTE RIESENGARNELE AUF SEPIA -RISOTTO MIT
TOMATENCOULIS*

*ZS 7 ROTBARBENFILET AUF ARTISCHOCKENMOUSSELINE AUF
BALSAMICOREDUCTION*

ZS 8 LOUP DE MER AN TOMATENGNOCCHI UND BÄRLAUCHPESTO

*ZS 9 SOUFFLIERTES SEEZUNGENRÖLLCHEN AUF THAINUDELN MIT
CURRY-KOKOSMILCH*

ZS 10 LACHSFILET MIT BRANDARDPÜREE IN BOUILLABAISSÉ -SUD

ZS 11 LASAGNE VON ZANDER UND LACHS MIT KRUSTENTIERSCHAUM

*ZS 12 CREPINETTE VON DER WACHTEL AUF GETRÜFFELTEM
KARTOFFELPÜREE*

ZS 13 GÄNSELEBER UND WILDBLUTWURST AUF HIMMEL UND ERDE

ZS 14 GEGRILLTE STEINPILZE AUF GETRÜFFELTEN FETTUCINI

*ZS 15 LAMMKOTELETT IM MANGOLDBLATT AUF GRAUPENRISOTTO
IN BAROLOJUS*

MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 4 -

*ZS 16 KALBSBRIESRAGOUT MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN UNTER DER
BLÄTTERTEIGHAUBE*

SUPPEN

S 1 RINDERKRAFTBRÜHE MIT MAULTASCHEN

S 2 MINISTRONE MIT ZANDERKLÖSSCHEN

S 3 KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT CHESTERSTANGE

S 4 STEINPILZCONSOMMÉ MIT TRÜFFELKLÖSSCHEN

S 5 FISCHSUPPE FISCHERHAUS MIT ROUILLE

*S 6 KRAFTBRÜHE VON STRAUCHTOMATE MIT
BASILIKUMKLÖSSCHEN*

S 7 ARTISCHOCKENSUPPE MIT GEBEIZTEM LACHS

S 8 RAPUNZELRAHMSUPPE MIT KALBSBRIES

S 9 SCHAUM VON ZUCKERSCHOTEN

*S 10 SÜPPCHEN VON FRÜHLINGSZWIEBELN MIT
WEINBERGSCHNECKEN*

MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 5 -

- S 11 *PAPRIKASCHAUM MIT ZIEGENFRISCHKÄSE*
- S 12 *KARTOFFELSUPPE MIT RÄUCHERFISCH*
- S 13 *SCHAUM VON WALDPILZEN UNTER DER BLÄTTERTEIGHAUBE*
- S 14 *SÜPPCHEN VON BLATTSPINAT MIT KNOBLAUCHGARNELEN*
- S 15 *CAPPUCCINO VOM HUMMER MIT ZITRONENGRAS*

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN, RIND UND KALB

- H 1 *RUMPSTEAK MIT ROTWEINSCHALOTTEN, SPECKBÖHNCHEN
UND GRATINIERTEN KARTOFFELN*
- H 2 *RINDERLENDE AUF AMAZONAS -PFEFFER -SAUCE MIT
JUNGEN GEMÜSEN*
- H 3 *KALBSRÜCKEN IN MORCHELJUS MIT
CAMELISIERTEN KAROTTEN UND BUTTERNUDELN*
- H 4 *KALBSLENDE IN BLÄTTERTEIG AUF BURGUNDERJUS
UMLEGT MIT SAISONGEMÜSE*
- H 5 *TRANCHEN VOM KALBSRÜCKEN
MIT WALDPILZRAGOUT UND KARTOFFELSÄCKCHEN*
- H 6 *RINDERFILET AUF TRÜFFEL -HOLLANDAISE UND JUNGEM
GEMÜSE*
- H 7 *RUMPSTEAK MIT DÜSSELDORFER SENFKRUSTE, JUNGEN
GEMÜSEN UND GEFÜLTEM KARTOFFELSÄCKCHEN*
- H 8 *SCHWEINELENDCHEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE MIT
AUSTERNPILZ -RAHM UND KARTOFFELSÄCKCHEN*
- H 9 *MEDAILLONS VOM SCHWEIN IM SPECKMANTEL
AUF DATTELN -PFEFFER -SAUCE*

MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 6 -

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

- H 10 *MAISHÄHNCHENBRUST MIT KRÄUTERRAHMSAUCE
UND PAPRIKANUDELN*
- H 11 *PERLHUHNBRUST AUF MORCHELRAHM MIT
SAISONGEMÜSEN UND KRÄUTER -RISOTTO*
- H 12 *ENTENBRUST AUF CASSISJUS
MIT BROCCOLI UND KARTOFFELSTRUDEL*
- H 13 *GEBRATENE PERLHUHNBRUST AUF RAHMNUDELN UND
TRÜFFELJUS*
- H 14 *ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN SCHWARZER
WALNUSS -SAUCE UND SCHUPFNUDELN*

HAUPTGERICHTE GERICHTE VOM LAMM

- H 15 *GESCHMORTE LAMMHAXE MIT RATATOUILLE - GEMÜSE
UND RÖSTKARTOFFEL*
- H 16 *LAMMHÜFTE IN ROSMARINJUS MIT BUSCHBÖHNCHEN UND
NUSSKARTOFFELN*
- H 17 *LAMMFILET IN LIMONENJUS MIT GEMÜSERISOTTO*
- H 18 *LAMMCARRÉ UNTER DER NUSSKRUSTE AUF BAROLOJUS*
- H 19 *LAMM-MEDAILLONS UNTER DER KRÄUTERKRUSTE
MIT FLAGEOLETS*

HAUPTGERICHTE VOM FISCH

- H 20 *CORDON BLEU VOM LACHS AN WEISSEM BALSAMICOSCHAUM*
- H 21 *GEGRILLTES STEINBUTT FILET AUF BLATTSPINAT MIT
SAFRANSCHAUM*
- H 22 *ZANDERFILET MIT KARTOFFEL -GEMÜSE -STROH
AUF RIESLINGSCHAUM*



MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 7 -

H 23 *SOUFFLIERTE SEEZUNGENRÖLLCHEN AUF KRUSTENTIERSCHAUM
MIT GRÜNEM SPARGEL*

H 24 *STEINBEISSERFILET AUF BRANDADE -PÜRREE
MIT SAUCE BOUILLABAISE*

H 25 *VICTORIABARSCHFILET UNTER DER KARTOFFELKRUSTE
AUF SAUCE MOUTARDE VIOLETTE*

H 26 *ZANDERFILET AUF CHAMPAGNERKRAUT
UND GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE*

H 27 *TRANCHE VOM SCHOTTISCHEN WIDLACHS
MIT KRÄUTERKRUSTE AUF GEMÜSECASSOULET*

H 28 *WOLFSBARSCHFILET AUF BASILIKUM-GNOCCHI
UND TOMATENPESTO*

H 29 *RED SNAPPER -FILET AUF GEDÜNSTETEM PAK-CHOI
MIT TAHITI-VANILLE-SCHAUM*

H 30 *EDELFISCHVARIATION „FISCHERHAUS“*

H 31 *STERNENGUCKERFILET MIT HUMMERSCHAUM
AUF GEMÜSE -SPAGHETTI*

H 32 *STEINBUTT AUF SAFRAN-RISOTTO MIT
GARNELEN-ZUCCHINI-RAGOUT*

DESSERTS

D 1 *SOUFFLE VON TAHITI-VANILLE MIT MANGOEIS*

MENÜAUSWAHL FRÜHLING / SOMMER

- 8 -

- D 2 *APFELTARTE MIT TOFFEE-KARAMELEIS*
- D 3 *BUTTERMILCH-MOUSSE AUF ERDBEER-RHABARBERKOMPOTT*
- D 4 *PASSIONSFRUCHT-CHARLOTTE AUF HIMBEERMARK
MIT KIWISORBET*
- D 5 *CRÈME BRULÉE VON TONKABOHNEN MIT BROMBEERSORBET*
- D 6 *NOUGATPARFAIT BEGLEITET VON BANYULSFEIGE*
- D 7 *GRAND-MARNIER-EISKRAPFEN AUF
CASSOULET VON FRISCHEN ERDBEEREN*
- D 8 *VARIATION VON SÜSSEN NASCHEREIEN*
- D 9 *PANNA COTTA MIT APRIKOSENKOMPOTT UND FRISCHER MINZE*
- D 10 *MOKKAPARFAIT AUF TRANCHEN VON JAMAICA-RUM-ANANAS*
- D 11 *ZWEIERLEI SORBET AN FRÜCHTEN DER SAISON*
- D 12 *BAYRISCH CRÈME VOM GRÜNEN APFEL AUF FRUCHTSAUCEN*
- D 13 *WEISSES TONKABOHNENMOUSSE IM KNUSPERTEIG*
- D 14 *HASELNUSSPARFAIT MIT BROMBEERESPUMA*
- D 15 *DUETT VON MOUSSE AU CHOCOLAT AUF FRUCHTSPIEGEL*
- D 16 *VANILLE-PARFAIT IM SCHOKOLADENBLATT
MIT AMARENA-KIRSCHEN*
- D 17 *JOGHURT-LIMONEN-PARFAIT AUF GRÜNER BEERENGRÜTZE*
- D 18 *ERDBEER-TIRAMISU MIT FRÜCHTEN DER SAISON*
- D 19 *GEEISTES MELONEN-PROSECCO-SÜPPCHEN
MIT PASSIONSFRUCHT-PARFAIT*
- D 20 *HAUSGEMACHTE SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-EISTORTE*