

# Unsere Geniesser Menüs

## Geniesser Menü I € 29,50

Carpaccio von Lachs und Lotte  
mit Zitronenvinaigrette

\* \* \*

Geschmorte Kalbshaxenscheiben  
in Spätburgunder Rotwein-Soße  
mit Maisgriesschnitte

\* \* \*

Weißes Ingwer-Parfait auf Aprikosensoße

## Geniesser Menü II € 34,50

Poulardenterrine im Karottenmantel

\* \* \*

Zanderfilet auf Hummersoße  
mit Spinatnudeln

\* \* \*

Marmorierte Mousse au Chocolate  
auf Himbeercoulis

## Geniesser Menü III € 36,50

Hausgebeizter Norwegerlachs  
mit Meerrettich-Creme fraîche

\* \* \*

Rehnüsschen unter der Walnußkruste  
mit Preiselbeerssoße und Schupfnudeln

\* \* \*

Topfensoufflée mit exotischen Früchten  
in Passionsfruchtsoße

## Geniesser Menü IV € 38,50

Bodenseefischterriner  
mit Kräuter-Creme fraîche

Toast und Butter

\* \* \*

Pfifferlingskremssuppe

\* \* \*

Schweinelendchen im Blätterteig  
grüne Pfeffersoße, verschiedene Gemüseplatten  
mit Krokettten und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Exotische Fruchtterriner mit Cassis-Espuma

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die oben genannten Menüs erst ab einer Gästeanzahl von 10 Personen anbieten. Gerne können Sie einzelne Gerichte untereinander austauschen, jedoch bitten wir Sie sich auf ein gemeinsames Menü zu einigen. Sollte das eine oder andere Produkt gerade nicht bezogen werden können, werden wir es durch ein Gleichwertiges ersetzen.