



Mittagessen 2-Gang-Menü

- Vorschlag 1: Frischer Geflügelsalat mit Spargel und Mandarinenfilets
Brokkolicremesüppchen mit frischen Kräutern und Croutons
- Vorschlag 2: Große Salatvariation mit gebratenen Putenbruststreifen, gerösteten Sesam und Pinienkernen garniert mit Himbeeren und Heidelbeeren, dazu frisches Joghurt-Kräuter dressing und Baguette
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Abendessen 3-Gang-Menü

- Vorschlag 1: Möhren-Ingwer-Süppchen
Roastbeef an rotem Zwiebelschaum, Zuckerschoten, glasierten Tomaten mit lockerem Püree oder Rosmarinkartoffeln
Vanille-Panna-Cotta auf einem Fruchtspiegel und Hafer-Cookies
- Vorschlag 2: Pikante Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
Hüftsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln, dazu einen Salatteller
Schokomousse an Waldbeeren und Sahne
- Vorschlag 3: Salatkomposition der Saison mit Honig-Senf-Dressing und Ciabatta
Braten vom heimischen Wild mit Kräuterkruste an Portweinsauce und Mandel-Brokkoliröschen, dazu gebratene Spätzle
Hausgemachtes Tiramisu mit Vanillesauce



Mittagessen 2-Gang-Menü (vegetarisch)

- Vorschlag 1: Steinpilzsuppe mit Safran und Risottoreis
Crêpe gefüllt mit Mirabellenkonfitüre, ein Quark-Limettensorbet und frische Früchte
- Vorschlag 2: Mediterraner Gemüsestrudel
Amaranth-Pfannkuchen an einer fruchtigen Quarkcreme

Kalte Kompositionen

- Wildkräutersalat mit Himbeerdressing
- Variationen von kalten Platten
- Konfierte Tomaten auf Salzbett
- Leichtes Zitronenmousse mit Vanillesahne