

Menü 1
26,50 € p.P.

Variation von Wildwasserlachs mit buntem Salatbouquet:

*Geräucherter Lachs, Rillettes vom Lachs,
pochierter Lachs mit Dillcreme,*

~

*Leichte Velouté von weißen Tomaten
mit Basilikumnocken*

~

*"Crepinette" vom Perlhuhn mit Pflaumen gefüllt
feines Kartoffelpüree und glaciertes Gemüse*

~

*Terrine von Milkschokoladen-Mousse
gefüllt mit Orangengelee auf Haselnuss-Biscuit*

Menü 2
29,50 € p.P.

*Hausgemachte Terrine von der Entenstopfleber
mit Gewürz-Karamell und ofenfrischem Brioche*

~

*Consommé vom Rind
mit Frischkäse-Ravioli*

~

*Steak aus der Kalbshälfte in Kressesauce
mit kleiner Roulade von Zucchini und Gerstengraupen*

~

Cidrecrème auf Apfelcarpaccio

Menü 3
31,00 €

*Bouquet von Wintersalaten an feiner Champagnervinaigrette
mit Streifen vom Seesaibling und Safranschaum*

~

*Gebratene Entenstopfleber aus dem Elsass
mit glacierten Apfelspalten und Cidre-Reduction*

~

*Medaillons vom saarländischen Schweinefilet
im Speckmantel gebraten
auf leichtem Steinpilz-Risotto
mit Portweinjus und knackigem Gemüse*

~

*Champagnersüppchen
mit Waldfrüchtesorbet*

Menü 4
36,50 € p.P.

*Gebratenes Filet vom Kabeljau
auf getrüffeltem Lauchgemüse und Champignonschaum*

~

Rinderconsommé mit Markklößchen

~

*Marinierter Lammrücken
mit Senf und Kräutern an leichter Kräuterjus
mit Kartoffel-Olivenpüree und Bohnengemüse*

~

*Karamellierte Creme-fraîche-Tarte
an Himbeersorbet und seinem Coulis*

Menü 5
30,50 € p.P.

*Salatbouquet mit geröstetem Kalbsbries
an Kalbsjus und Pinienkernen*

~

*Feine Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Rucola-Gnocchi*

~

*Straußensteak an zweierlei Pfeffersaucen
mit Pfannenkartoffeln und provencalischem Gemüsetimbal*

~

Nussnougat im Baumkuchenmantel

Menü 6
36,50 € p.P.

*Gebratene Hummerscampis an Salatbouquet,
leichte Koriandersauce mit Sesam-Croustillant*

~

*Velouté vom Blumenkohl
mit geröstetem Parmaschinken*

~

*Gebratener Kalbsrücken an zweierlei Trüffelsaucen,
mit sautierten Waldchampignons, Kartoffel-Trüffel-Püree und Broccoli in Mandelbutter*

~

*Käse und Dessert vom Buffet:
Auswahl von verschiedenen Käsen mit Weintrauben*

~

*Tiramisu, Mousse au Chocolat,
Charlotte von frischen Früchten mit Fruchtcoulis,
ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schnee-Eier mit Vanillesauce*

Menü 7
36,00 € p.P.

*Hausgemachte Wildterriner im Speckmantel
an kleinem Sellerie-Trüffel-Salat*

~

*Gebratenes Rascassefilet
an leichtem Safranschaum und geschmortem Fenchel*

~

*Consommé vom Rind
mit Entenstopfleber-Ravioli*

~

*Gratinierter Lammrücken unter der Olivenkruste
an aromatischer Thymianjus und gefüllten Tomaten und Zucchini*

~

*Timbale von Mascarpone-Mousse auf Pistazien-Bisquit
an Apfel-Thymian-Sauce und Brombeersorbet*

Menü 8
32,00 € p.P.

*Filet vom Seeteufel kross gebraten
auf Parmesanrisotto und Safranschaum*

~

*Leichte Cremesuppe vom Geflügel
mit Thymian-Nocken*

~

*Rosa gebratene Entenbrust an Balsamicojus
mit Polenta und Gemüsebouquet*

~

*Savarin von Mascarpone-Mousse
auf leichtem Pistazienbiscuit an Apfel-Thymian-Gelee*

Menü 9
33,50 € p.P.

*Variation von der Wachtel
an kleinem Salatbouquet in Balsamicodressing*

~

*Consommé vom Rind
mit Waldpilz-Ravioli*

~

*Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahm
mit Schupfnudelbündchen und grünem Spargel*

~

*Carpaccio von Gewürz-Orangen
mit Campari-Sorbet*

Menü 10
40,50 € p.P.

*Winterliches Salatbouquet an Himbeeressig-Dressing
mit gebratenen Langostinos und Jacobsmuscheln*

~

Duo von Maiscreme- und Zuckerschotencremesuppe

~

*Rosa gebratene Tournedos vom Rinderfilet
an aromatischer Pfeffersauce mit getrüffeltem Kartoffelpüree und feinem Gemüse*

~

*Timbale von Nussnougat im Schokoladenmantel
und Joghurtsauce*

Menü 11
48,50 € p.P.

*Hausgemachte Terrine von der Entenstopfleber
in Eiswein mariniert, mit Gewürzkaramell und Briôche*

~

*Sautierte Jacobsmuscheln
auf geschmortem Chicorée und Kalbsjus*

~

*Brust und Keule von der Taube
an Steinpilzrisotto und Kresseschaum*

~

Kalbschwanzessenz mit Pilz-Ravioli

~

*Kalbsfilet im Speckmantel an Portweinjus
Mit Bündchen von Schupfnudeln und glaciertem Gemüse*

~

*Auswahl von ausgesuchten Rohmilchkäsen
mit Weintrauben und Brotauswahl*

~

Kleine Dessertvariation

~

Petit Fours und Pralinen

Menü 12
26,50 € p.P.

Kräuterquark, Griebenschmalz und Brot

~

*Flußkrebsterrine
mit Sauerrahmmousse und Avocado an Salatbouquet*

~

*Winterliche Perlhuhnbrust
mit glasierter Birne an Trauben, Perlzwiebeln,
Nüssen und heißen Maronen, mit Kürbisgnocchi und Rotkraut*

~

*Viezapfel in Grenadine gekocht
mit Chili - Schokoladeneis*

Menü 13 Vegetarisch
20,50 € p.P.

*Tomaten und Mozzarella
mit Balsamico mariniert und frischem Basilikum*

~

Aromatische Crèmesuppe von Champignons

~

Hausgemachte Fettuccine in Trüffelbutter geschwenkt

~

Dessertvariation „Saarfürst“

Menü 14 Vegetarisch
26,50 € p.P.

*Saisonales Salatbouquet in Himbeeressig-Dressing
mit sautierten Waldpilzen*

~

*Ofenfrischer Gemüsestrudel
mit Schnittlauch-Crème-fraîche*

~

*Frisches Marktgemüse gratiniert
mit Parmesan und kleinen Kartoffeln*

~

*Auswahl von Rohmilchkäse
an Weintrauben und Nüssen*

~

*Gratinierte Früchte mit Champagnersabayon
und korrespondierenden Sorbets*