

# Menübaukasten



Mit diesem Baukasten können Sie sich ganz einfach ein einheitliches Menü für Ihre Veranstaltung zusammenstellen. Wählen Sie einfach aus den Kategorien jeweils ein Gericht aus, das Ihnen am meisten zusagt und stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen.

<b>Vorspeisen</b> € 9,-	Lachstatar Salatnest	Lauwarmer Spargelsalat Flusskrebse <i>Mai – Juli</i>	Wildschweinterrine Feldsalat <i>Oktober - Januar</i>	Mit Ziegenfrischkäse gefüllte Tomaten Salatnest	Carpaccio vom Rind Parmesan / geröstete Pinienkerne
<b>Suppen</b> € 6,-	Weißes Tomatensüppchen Basilikumschaum	Suppe vom Hokkaidokürbis Vanille Espuma <i>September – Dezember</i>	<i>Saarländische Kartoffelsuppe Baconchip</i>	Karotten-Ingwer Suppe	Spargelcreme <i>von Mai bis Juli</i>
<b>Fleisch</b> € 20,-	Schweinefilet Cognac-Rahmsauce / Gratin / Gemüse	Rumpsteak am Stück gegart Pfeffersauce / Marktgemüse	<i>Maispoularde gefüllt mit Dippelappes Thymianjus / Karotten- Kartoffelstampf</i>		Kalbstafelspitz Meerrettichsauce / Karotten-Kartoffelstampf
<b>Fisch</b> € 18,-	Doradenfilet Chorizzo / Risotto / Vanilletomaten	Lachsfilet unter der Schalottenkruste Spinatbeet / Tagliarini	Zanderfilet Kartoffellauchgemüse / Rotweinbutter sauce		
<b>Vegetarisch/Vegan</b> € 11,-	Pasta mit Pilzen Kräutersahnesauce <i>Vegetarisch</i>	Kartoffel gefüllt mit Ratatouille Salatnest <i>Vegan</i>	Gegrillter Tofu Ratatouille <i>Vegan</i>		
<b>Dessert</b> € 7,-	Crème Brûlée	Duo von heller und dunkler Mousse au Chocolat	Tiramisu im Glas	Orangen- Quarkmousse Eingelegte Gewürzorange <i>September - Februar</i>	Marinierte Erdbeeren Vanilleeis <i>Juni - August</i>