

## 5-Gang-Menüvorschläge für Feierlichkeiten

### Menü 1:

AMUSE-GUEULE

VOM

VITELLO TONATTO



FASANENKRAFTBRÜHE

MIT

BRUNOISE VOM SOMMERGEMÜSE



VARIATION

VOM

RÄUCHERFISCHKONFEKT



SCHWEINELENDE IN EINER MEERSALZKRUSTE

AUF GORGONZOLARAHMSAUCE

MIT

BABYMINZMÖHREN UND BUTTERSPÄTZLE

*ODER*

GRATINIERTE WELSFILLETROLLCHEN

GEFÜLLT MIT LACHSTATAR AUF EINER SAFRANSCHAUMSAUCE

MIT GLACIERTEN KAISERSCHOTEN UND WILDREIS



SORBET VON WALDBEEREN

MIT

DRAMBUIESAHNE

## Menü 2:

AMUSE-GUEULE

VOM

VITELLO TONATTO



FASANENKRAFTBRÜHE

MIT

BRUNOISE VOM SOMMERGEMÜSE



GRATINIERTES HEILBUTTFILET

AUF SAFRAN-WIRSIGRAHM

MIT GRÜNEN BANDNUDELN



BOEUF STROGANOFF, FEINSTE STREIFEN VOM RINDERFILET, IN EINER  
RAHMSAUCE MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS MIT  
SHERRY VERFEINERT, DAZU MANDELKROKETTEN UND BUTTERSPÄTZLE



SORBET VON WALDBEEREN

MIT

DRAMBUIESAHNE