

# *Schlemmermenü am Montag*

## *Salatbuffet*

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## *Vorspeise*

Cremesuppe  
vom Hokkaidokürbis  
mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl  
und gebackener Feige

oder

Geräuchertes Forellenfilet  
an warmem Kartoffel-Gurkensalat,  
mit Speck, Dill-Mayonnaise  
und frischem Meerrettich

## *Hauptgänge*

Gesottene Kalbsbällchen  
mit Schwammerlragout,  
Rote-Beete-Walnuss-Salat  
und Kräuter-Drillings

oder

In Rotwein pochirtes Wallerfilet,  
Apfel-Lauchgemüse, Zwiebel-Espuma  
und Dauphine-Kartoffeln

oder

Gegrillte Selleriemedaillons  
auf nussigem Spitzkohl, Süßkartoffelpüree  
und Apfel-Kardamomsauce

## *Dessert*

Apfel-Süßgebäck-Auflauf mit Vanillesauce und Zwetschgen

38,00 € pro Person

# *Schlemmermenü am Dienstag*

## *Salatbuffet*

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## *Vorspeise*

Karottencremesuppe  
mit Tempeh-Croutons, Chiliöl und Shiso

oder

Carpaccio vom Knollensellerie,  
Orange in Zitronen-Pfeffermarinade,  
Meeresfrüchte und Dill-Aioli mit gerösteten Pinienkernen,  
Tramezzini

## *Hauptgänge*

In Portwein geschmorte Ochsenbacke,  
Mini-Karotten, Ziegenkäse, Paprika und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

oder

Gebratenes Felsenkabeljaufilet  
in würziger Kokos-Honig-Nage  
mit allerlei Gemüse, Papaya und Basilikumöl

oder

Gegrillte Kräuter-Polenta auf Ananas-Süßkartoffelragout  
mit Chili, Walnüssen und Wildkräutersalat

## *Dessert*

Mousse von der Ruby Schokolade,  
Oreo und Apfel

38,00 € pro Person

# *Schlemmermenü am Mittwoch*

## *Salatbuffet*

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## *Vorspeise*

Apfel-Steckrübencremesuppe  
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

oder

Roulade von der Perlhuhnbrust  
im Serrano-Schinken-Mantel auf Sellerie-Walnussalat,  
Amarenakirschen und Dukkah

## *Hauptgänge*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Wirsing und Apfel, gebratene Gnocchis mit Kirsch-Balsamico-Jus

oder

Gebratenes Zanderfilet  
an Berglinsengemüse,  
gebackene Kapernäpfel und Kartoffel-Speck-Zwiebel-Stampf

oder

Tofu in würzigem Soja-Lack auf Orangen-Chicorée,  
Bimi und gerösteter Sesam

## *Dessert*

Sanddorn-Tiramisu  
mit marinierten Kiwis und Heidelbeereis

38,00 € pro Person

# *Schlemmermenü am Donnerstag*

## *Salatbuffet*

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## *Vorspeise*

Crèmesuppe  
vom Hokkaidokürbis  
mit gerösteten Kernen, Kürbiskernöl  
und gebackener Feige

oder

Geräuchertes Forellenfilet  
an warmem Kartoffel-Gurkensalat,  
mit Speck, Dill-Mayonnaise  
und frischem Meerrettich

## *Hauptgänge*

Gesottene Kalbsbällchen  
mit Schwammerlragout,  
Rote-Beete-Walnuss-Salat  
und Kräuter-Drillingen

oder

In Rotwein pochiertes Wallerfilet,  
Apfel-Lauchgemüse, Zwiebel-Espuma  
und Dauphine-Kartoffeln

oder

Gegrillte Selleriemedaillons  
auf nussigem Spitzkohl, Süßkartoffelpüree  
und Apfel-Kardamomsauce

## *Dessert*

Apfel-Süßgebäck-Auflauf mit Vanillesauce und Zwetschgen

38,00 € pro Person

# *Schlemmermenü am Freitag*

## *Salatbuffet*

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## *Vorspeise*

Karottencremesuppe  
mit Tempeh-Croutons, Chiliöl und Shiso

oder

Carpaccio vom Knollensellerie,  
Orange in Zitronen-Pfeffermarinade,  
Meeresfrüchte und Dill-Aioli mit gerösteten Pinienkernen,  
Tramezzini

## *Hauptgänge*

In Portwein geschmorte Ochsenbacke,  
Mini-Karotten, Ziegenkäse, Paprika und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

oder

Gebratenes Felsenkabeljaufilet  
in würziger Kokos-Honig-Nage  
mit allerlei Gemüse, Papaya und Basilikumöl

oder

Gegrillte Kräuter-Polenta auf Ananas-Süßkartoffelragout  
mit Chili, Walnüssen und Wildkräutersalat

## *Dessert*

Mousse von der Ruby Schokolade,  
Oreo und Apfel

38,00 € pro Person

# *Schlemmermenü am Samstag*

## *Salatbuffet*

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## *Vorspeise*

Apfel-Steckrübencremesuppe  
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse

oder

Roulade von der Perlhuhnbrust  
im Serrano-Schinken-Mantel auf Sellerie-Walnussalat,  
Amarenakirschen und Dukkah

## *Hauptgänge*

Rosé gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Wirsing und Apfel, gebratene Gnocchis mit Kirsch-Balsamico-Jus

oder

Gebrautes Zanderfilet  
an Berglinsengemüse,  
gebackene Kapernäpfel und Kartoffel-Speck-Zwiebel-Stampf

oder

Tofu in würzigem Soja-Lack auf Orangen-Chicorée,  
Bimi und gerösteter Sesam

## *Dessert*

Sanddorn-Tiramisu  
mit marinierten Kiwis und Heidelbeereis

38,00 € pro Person

# *Schlemmermenü am Sonntag*

## *Salatbuffet*

Stellen Sie sich den ersten Gang frei nach Ihren Wünschen an unserem reichhaltigen Salatbuffet bestehend aus verschiedenen, knackigen Blattsalaten und einer großen Auswahl an frischen, saisonalen Köstlichkeiten zusammen. Mit unseren hausgemachten Dressings, allerlei Kräutern, Kernen und Nüssen geben Sie Ihrem Salat den krönenden Abschluss.

## *Vorspeise*

Rote Linsensuppe  
mit Zwiebel-Speck-Wan-Tan und Schnittlauchöl

oder

Feine Scheiben vom Kalbstafelspitz  
mit Roten Zwiebeln, Spreewälder Gewürzgurken,  
Wurzelgemüse, gebratenen Wachtelei  
mit Kürbiskernöl und Croutons

## *Hauptgänge*

Pochiertes Hirschfilet,  
Süßkartoffelpüree, Shiitake,  
Grapefruit, Pak Choi und Sesamöl

oder

Gebratenes Kabeljaufilet,  
Erbsen-Mango-Püree,  
Balsamico-Zwiebeln und Majoran-Butter

oder

Hirse-Haferbratlinge  
auf Zucchinibandnudeln,  
Pinienkerne und Avocado-Dip

## *Dessert*

Matcha-Panna-Cotta  
mit Goji-Beeren und Schokoladen-Brownie

38,00 € pro Person