

Blind Dinner

Bei diesen Menüs sind keine Extrawünsche oder Änderungen möglich.

Zum Menü Servieren wir Brot.

Vor jedem Menü servieren wir ein evtl. kleines Appetithäppchen (nicht im Preis incl., abhängig von Ihrem Gutschein / Buchung).

Amuse-gueule

€

Cocktailtomate, Gurke, Schafskäse, gefülltes Weinblatt an Basalmico Creme

Menü 1 (Fleisch)

49,60

Vorspeise:

Mit Frischkäse gefüllte Ravioli, auf pikanter Rahmsauce

Hauptgericht:

Hähnchenbrust mit Gemüsefüllung an Karottengemüse mit Röstitaler auf Tomatensauce

Dessert:

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat, Dolce, auf geistigem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

Menü 2 (vegetarisch)

49,60

Vorspeise:

Mit Frischkäse gefüllte Ravioli, auf pikanter Rahmsauce

Hauptgericht:

Hausgemachtes Gemüsesteak an Kräuterschmand mit gefülltem Zucchini-Schiffchen, mit Schafskäse überbacken

Dessert:

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat, Dolce, auf geistigem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

Menü 3 (Fisch)

49,60

Vorspeise:

Mit Frischkäse gefüllte Ravioli, auf pikanter Rahmsauce

Hauptgericht:

Filet vom Zander mit Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln auf Zitronenrahm

Dessert:

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat, Dolce, auf geistigem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube

Surprise Menü Beispiel Blind Dinner

Für die Mutigen gibt es täglich wechselnd, saisonbedingt, ein 3-Gang Menü zum

Raten (Überraschungsmenü). Bei diesem Menü sind keine Extrawünsche oder Änderungen möglich. Bitte beachten Sie, dass das nachfolgende Surprise-Menü nur ein Beispiel ist.

Surprise Menü

49,60

Vorspeise:

Krabbencocktail mit frischer Ananas und Salatbukett

Hauptgericht:

Roastbeef mit Kartoffel-Gemüsegratin und Sauce Bernaise,

Grilltomate

oder

Rinderlende „Strindberg“ mit Zwiebel-Senfkruste, Karottengemüse, Röstitalern

Dessert:

Isartaler Variation aus Dolce, auf geistigem Waldbeerspiegel mit frischem Obst der Saison und einer Sahnehaube