



## Menüs für Gruppenbuchungen

Ganzjahr

### Menü 1

(Vegetarisch)

Kartoffel-Lauch Süppchen mit Majoran

°°°

Waldpilzrisotto mit grünem Spargel und Rucola

°°°

Marinierte Früchte mit exotischen Sorbets

**28 Euro**

### Menü 2

Hummerschaumsuppe mit Mango und Kresse

°°°

Salzwiesenhuhn in Riesling geschmort, Frühlingsgemüse und Lauchpüree

°°°

Rhabarber Crumble mit Erbeeren

**33 Euro**

### Menü 3

Frische Zupfsalate in Balsamicodessing mit mariniertem Gemüse und Parmesan

°°°

Rumpsteak mit Portweinschalotten, gebratene Grenaillekartoffeln und grünem Spargel

°°°

Creme Brûlée mit Cassis Sorbet

**35 Euro**

# Reinhard's

## Menü 4

Lauch Quiche mit Kräuter Creme Fraiche, Serranoschinken und Wildkräutersalat

°°°

Zanderfilet auf Senfspitzkohl, gebratene Kartoffelwürfel, Perlzwiebeln und Portweinjus

°°°

Schokoladenkuchen mit Pistazieneis

**37 Euro**

## Menü 5

Tatar vom Rinderfilet mit Creme Fraiche, Trüffelvinaigrette und Wildkräuter

°°°

Muscheln in einer Curry-Safransauce mit Wurzelgemüse und Petersilie

°°°

Barbarie Entenbrust "à la orange" mit Oliven, Blattspinat und Kartoffelgratin

°°°

Schokolade-Himbeeren Parfait

**45 Euro**

## Menü 6

Rindercarpaccio mit gegrillten Pilzen, Rucola und Parmesan

°°°

Confierter Orangenlachs mit Limonenschmand und Avocado

°°°

Lammcarre mit Kartoffel „Mille Feuille“, Basilikumspinat und Paprika Creme

°°°

Champagnersüppchen mit Himbeeren und Sauerrahmeis

**48 Euro**