

Sommer-Menüs

Beispiel 1

Tatar von der Lachsforelle
mit Apfel, Gurken und Salat



Gebratene Maishähnchenbrust
an Sherrysauce
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

oder

Gemüse-Quiche
mit Kräuterquark und Rohkostsalat



Hausgemachtes Himbeereis
in der Honigwabe

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

Sommer-Menüs

Beispiel 2

Tomatenessenz
mit Ricottanocken



Saltimbocca vom Bio-Landschwein
auf sommerlichem Gemüse und Gnocchi

oder

Gefüllte und gratinierte Zucchini
an Kräuterschaum
mit gebratenen Kartoffelwürfeln



Parfait von weißer Schokolade und Minze
an marinierten Erdbeeren

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.

Sommer-Menüs

Beispiel 3

Sommerliche marinierte Blattsalate
mit Radieschen und süß-saurem Rettich



Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Thymianjus, glasierten Bohnen
und Kartoffelgratin

oder

Hausgemachte Ravioli
in Tomaten-Auberginen-Sugo,
Frühlingslauch und Parmesanhippe



Crème brûlée
mit marinierten Beeren

Vegetarische oder vegane Zubereitungen sind selbstverständlich ebenfalls möglich.
Gerne besprechen wir Ihre Wünsche mit Ihnen persönlich.