



Skandi Menüs 2022 / 2023

(Gruppen)

Auf dem Tisch wie Zuhause...



Tischbuffet

Scheiben von Roten Rüben mit Wildkräutersalat, Fetakäse

Hirschschinken mit eingelegtem Gemüse

Karottensalat mit Walnüssen

Omas Kartoffelsalat mit Lachswürfel und Meerrettichsahne

Frisches Baguette mit Schmalztöpfchen

Wir servieren Ihre Hauptgänge in Töpfen direkt auf den Tisch

Edel Hirschgulasch mit Spätzle und Rotkraut

Gegrilltes Lachsfilet, Zitronenbuttersauce, Petersilienkartoffeln

Süßkartoffel-Blumenkohlcurry- Pfanne

Dessertteller aus unserer Patisserie

(Creme Brûlée, Jahreszeitliches Sorbet, Walnuss Krokant Parfait, Früchtedekor)

€ 60,00 incl. MwSt.

3 - Gänge Menü

Hirschschinken mit Rucola, Parmesan und fruchtigem Olivenöl

Oder

Scheiben von Roten Rüben, Wildkräutersalat und Fetakäse

Niedergearter Kalbsrücken mit Kräuterkruste,

Kartoffeltürmchen, Speckbohnen

Oder

Feine Teigwaren mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt,

Wildkräuterschaum und Peccorino

Hausgemachtes Walnuss Krokant Parfait, Glühweinkirschen

€ 55,00 incl. MwSt.

4-Gänge Menü

Wildkräutersalat mit Himbeere Dressing, Kartoffelrösti,
Ziegenkäse mit Waldhonig verfeinert

Skandinavische Hummersuppe mit Krebschwänzen,
Knusperstange

Maispoularde mit Salbei und Hirschschinken umwickelt auf Gemüsetagiatelle, Madera Sauce

Oder

Kürbisgnocchi, Lauch-Pilzgemüse, Kräuterschaum

Creme Brûlée mit Macadamia, weißes Schokoeis

€ 65,00 incl. MwSt.