

Über die letzten 20 Jahre unseres Bestehens haben wir so viele verschiedene Gerichte für unsere Gäste gekocht, dass es sehr unübersichtlich wäre alle aufzuzählen.

Sollten Sie ein Gericht wünschen, das Sie nicht in diesen Vorschlägen finden, zögern Sie nicht mich danach zu fragen.

Ich habe Ihnen im Folgenden ein paar Klassiker und einige neue Gerichte aufgelistet, die Sie nach Belieben in einem 3-5 Gang Menü kombinieren können.

Einige Gerichte eignen sich sowohl als Vorspeise, wie auch als Zwischengang (falls keine Suppe gewünscht wird).

Vorspeisen bzw. Zwischengang:

- gebratene Jakobsmuschel mit geröstetem Sesam & Erbsenraviolo, wilder Brokkoli
- Ceviche von Gelbflossenmakrele, Hummer & Avokado (peruanische Spezialität aus rohem Fisch in Zitronen/Limonen Saft gegart mit etwas Chili und Koriander) auf Süßkartoffelcarpaccio
- Filet von der Fjord-Forelle mit Kressestampf und Rieslingschaum
- Carpaccio vom Gelbflossen-Thun mit Chermoula (marokkanische Gewürzmarinade)
- gebratene Tomaten-Thymian Polenta mit Fenchel-Radieschen-Salat & Kräuteröl (vegan)
- Vitello „New Style“ Tataki von Kalb & Thunfisch mit Tonnato-Kapernsauce
- Strozapretti (Pasta) mit Porchetta (toskanischer Spanferkelbraten in dünnen Scheiben) und Weißwein-Basilikumsauce (oder Trüffelsauce)
- Ricottaklößchen mit getrüffeltem Kohlrabi
- Hummermedaillons mit Avokadotatar auf Rote Bete Carpaccio
- Filet vom Steinbutt mit Morchelschmelze und Petersilienpüree
- gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohlpüree und Curryschaum

Suppe:

- Tomatenessenz mit Safran & Basilikum
- Hummersuppe mit Verveine
- getrüffeltes Topinambursüppchen
- Geflügelconsommé mit Perlhuhnspeiß

Hauptgang:

- Lammnüsschen mit Zitronen-Schnittlauch Pesto, Artischockenpüree und Thymianjus
- Rehrücken aus der Honig-Sternanis-Beize mit Pfefferkirschen & Spitzkohl
- Sauerbraten vom Dorsch mit Aceto-Trauben und blauen Kartoffelchips
- Filet Wellington mit Trüffeljus (Kalbsfilet im Blätterteig), Gemüsebeilage
- Lammkarree mit Pistazienkruste & Tomaten-Kartoffel-Kataifi (Fadenteig)
- Crèpinette vom Stubenküken mit Morchelrahm und Pomme Tartiflette
- Saltimbocca von der Lotte mit San Daniele-Schinken, Salbei und Barolosauce
- Kalbsfilet im Brickteig mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, grünem Spargel und Basilikumjus

Dessert:

- pochierte Birne in Frangipane gebacken mit Rotweineis und Schokoladenbrownie
- Mandelküchlein mit Valrhona-Schokolade und Limoncello-Eis
- karamellisierte Ananas mit Tahiti-Vanille-Crème brûlée, Cassis-Gelee und Rotweineis
- Orangentiramisu mit Gewürzorangefilets
- Basilikumeis mit einer Schokoladentarte
- Panna-cotta-Küchlein mit Sternanis & Beerenpüree
- Tonkabohnen Crème-brûlée mit Erdbeeren & Joghurtsorbet
- Warmes Törtchen von zweierlei Käse (Fourme d'Ambert / St. Maure) mit Portweinbirnen

Menüpreis 3 Gang: 70 €

Menüpreis 4 Gang: 80 €

Menüpreis 5 Gang: 90 €

Hier noch ein paar beliebte Menüs:

Menü 1:- Amuse Bouche

- Roulade vom Graved Lachs mit Kerbelcreme und Meerrettichmousse
- Oxtail mit Markklößchen
- Milchkalbsrücken mit Kräuterseitlingen à la Creme und Portweinjus
- Gateau chocolat au framboise

Menü 2:

- Amuse Bouche
- Trüffelrisotto mit gratiniertem grünem Spargel
- Filet vom Steinbutt mit Zitronenpüree und Traubenmost-Senfsauce
- Chateaubriand vom Charolais-Rind mit Rotweinschalottenjus & Sauce Bearnaise
- Crème brûlée mit Cassis-Sorbet und Nusshippe

Menü 3:

- Amuse Bouche
- Hummermedaillons mit Avokadotatar auf Rote Bete-Carpaccio
- getrüffeltes Topinambursüppchen
- Perlhuhnstrudel mit Ricotta-Kräuter-Füllung und Champignonreduktion
- Mascarponeörtchen mit Sauerrahm-Himbeer-Eiscreme

Menü 4:

- Amuse Bouche
- Wachtelbrust im Brickteig mit Salatbouquet und Himbeervinaigrette
- Tomatenconsommée mit Safran & Basilikum
- Hirschrücken mit Lebkuchenjus (oder Xocopilijus /Schokoladen-chili Jus), Wirsingstrudel und Schupfnudeln
- pochierte Birne in Frangipane gebacken mit Rotweinsteinmousse

Menüpreis 3 Gang: 70 €

Menüpreis 4 Gang: 80 €

Menüpreis 5 Gang: 90 €

Zusätzliche Auswahl bieten unsere saisonalen Speisekarten. (ca. 2-3 Wochen vor der Veranstaltung)

Zum Empfang können wir auch gerne Fingerfood reichen. Hier ein paar Vorschläge:

Klassik:

Mini Quiche, Frühlingsröllchen und Gamba Wan Tan 2 Stück pro Person 8,50 €

Frankreich:

Croque Monsieur & Madame paysan (wachtelei) & klassik Gurkensandwich 4,50€ p. Teil

Mönchenwerth I :

Saté Spieß mit Zitronen-Erdnuss-Dipp,

Rindertatar auf Pumpernickel,

Minipastetchen mit pikantem Frischkäse,

Thunfischtatar mit Ingwer und Sojasauce

3 Stück pro Person 13,50 €

Mönchenwerth II:

Lachs-Tataki mit Sesam,

lackiertes Wachtelbrüstchen

mit Lavendelhonig und Thymian,

geeistes Hummer-Melonen-Süppchen,

Gänsestopfleber-Praline

4 Stück pro Person 13 €

Als Aperitif bieten wir an:

Cremant de Loire, Bouvet Ladubay, Tresor rosé oder blanc 59€

Champagner 1er Cru Jean Valentin 85€ Fl.

Gosset Champagner, Brut Reserve. 98€ Fl.

Winzersekt „Wildgraf“ Weingut Prinz Salm, Rheinhessen 59€

Prosecco di Valdobbiadene 52€ Fl.

Getränke werden nach Verzehr berechnet:

Königs Pilsener & z.B. Füchschen Alt vom Fass 10l = 110,00€

Softgetränke (Säfte, Schweppes, Fritzgetränke) 0,3l 3,80€

Mineralwasser 1l (Pellegrino / Evian) = 9,90€

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie im Anhang.

Servicemitarbeiter werden mit 36€ pro Stunde (ab der 8. Stunde 48€) berechnet (Personalspiegel 15 Gäste = 1 Kellner). Raummieten bzw. Auf- und Abbaupauschalen richten sich nach der genutzten Fläche zwischen 400€ und 1000€.

Leihequipment : Stehtische 35€ / Barhocker je 10€ pro Stück

Gerne können wir in einer Besprechung ein detailliertes Angebot ausarbeiten.

Soll ich Ihnen eine Option für den Termin eintragen?