

# *Königliches Menü*

75 €/PERSON

---

## **VORSPEISE**

*Korycin Hüttenkäse mit Kürbis-Trauben-Chutney mit Schwarzkümmel*

## **SUPPE**

*Steinpilzcremesuppe*

## **HAUPTGERICHT**

*Geschlagenes Kalbssteak mit Pilzen, Sellerie und Pastinakenpüree, Edamame-Bohnen und Demi-Glace-Sauce mit Apfelgeschmack*

## **DESSERT**

*Schokoladenmousse auf Himbeersauce*

## **SUPPE**

*Französische Zwiebelsuppe mit Salbei*

## **WARME SPEISEN**

*Hammelkoteletts in grüner Pfeffersauce*

*Putenragout mit Champignons in feiner Sahnesauce*

*Gebratener Rotbarsch mit Rosenkohl und weißen Bohnen*

*Überbackene Kartoffeln mit Paprika und Kräutern*

*Gekochte Karotten mit geröstetem schwarzem Sesam*

*Penne al Arrabiata*

## **KALTE SPEISEN**

*Spinat-Pfannkuchen mit geräuchertem Lachs und cremigem Kräuterquark*

*Caprese Salat mit einem Hauch Basilikum Pesto*

*Geflügelterrinen mit Spinat in Kirschsauce*

*Schweinepastete mit Rote Bete-Crème fraîche*

*Muslitos in Aioli*

*Mix aus Blattsalaten, Gemüse, Pickles, nach eigener Wahl*

*6 verschiedene Obstsorten der Saison*

## **DESSERT**

*3 verschiedene Kuchensorten aus der hauseigenen Konditorei*

## **WARMES GERICHT**

*Rinderroulade, schlesische Klöße,  
glasierte Rote Bete*

## **ZWEITER HEISSER TELLER**

*Rindergulaschsuppe*

*Kaffee/Tee/Obstsaft*

