

## 4-Gang-Menüs

### Menü I

Galantine vom Stubenküken mit Quitten-Sternanis-Gelee  
und kleiner Salatvariation

\*

Kürbisrahmsüppchen mit Zimtkracherli

\*

Geschmorte Lammhaxe auf Burgunder-Wurzelgemüsen  
mit Rosmarinkartoffeln

\*

Ananas-Sorbet in der Hippenblüte auf Balsamico-Kirschragout  
mit Mousse von weißer Schokolade und Tahiti-Vanille

### Menü III

Galantine von der Entenbrust mit Preiselbeer-Pfeffer-Confit  
und kleiner Salatvariation

\*

Petersilienwurzel-Rahmsuppe mit Lachsklößchen

\*

Scheiben vom Jungrind-Rücken auf Rotwein-Schalotten-Jus

mit Speck-Böhnchen und Rosmarin-Kartoffeln

\*

Helle und dunkle Schokoladen-Cannelloni mit Cassis-Feigen  
und Passionsfrucht-Sorbet im Knusperkorbchen

### Menü V

Tafelspitzsülze mit Wasabi-Meerrettich-Mousse  
und dreierlei Karotten-Salat

\*

Klare Gemüse-Essenz mit Basilikumklößchen

\*

Roulade von Pangasius, Lachs und Garnelen  
auf Safran-Samtsößchen mit Blattspinat  
und Estragon-Schwenkkartoffeln

\*

Exotische Frucht-Grütze mit Schokoladen-Ingwer-Tortellini

und Joghurt-Buttermilch-Sorbet

Galantine von Edelfischen an Limetten-Creme fraiche  
mit Feldsalat in Kartoffeldressing

\*

Apfel-Sellerie-Süppchen mit gehobeltem Hirsch-Schinken

\*

Barbarie-Entenbrust an Cassis-Jus  
mit Speck-Rosenkohl und Kartoffelplätzchen

\*

Cocos-Vanille-Mousse und Gewürzkirschen  
mit Pina-Colada-Eis im Knusperkorbchen

### Menü II

Törtchen von Lachs und Zander an Curry-Schnittlauch-Sauce  
mit kleiner Salatvariation

\*

Fränkische Mostsuppe mit Röstbrotwürfele

\*

Gebratene Perlhuhnbrust an Sherry-Rahmsoße  
mit Broccoli-Gemüsespieß und Basmati-Reis

\*

Cassis-Feigen und Backpflaumen-Mousse  
mit Passionsfrucht-Sorbet im Knusperkorbchen

### Menü IV

Gebeiztes Lachsforellenfilet im Pfannküchle  
mit Kresseschmand und kleiner Salatkomposition

\*

Kräuterrahmsüppchen mit roter Kaviarcreme

\*

Jungschweinefilet im Waldpilzkleid  
auf provencalischem Gemüse mit Thymian-Kartoffeln

\*

Weißes Schokoladen-Eis und Nougat-Mousse  
auf exotischer Fruchtgrütze

### Menü VI

Räucherforellen-Mousse und Lachstatar  
an Wildkräuterschmand mit kleiner Salatkomposition

\*

Rahmsüppchen von Waldpilzen  
mit Schinkencroutons

\*

Scheiben von Hirschnüsschen  
auf Apfel-Creme-Rotkohl mit Jus von  
Bitterschokolade  
und Kartoffel-Bubespitze

\*

Fränkischer Mandel-Zwetschgenröster  
mit Birnen-Mohnstrudel und Nocciolato-Eis

### Menü VIII

Hirschsülze mit Preiselbeer-Meerrettich  
und Apfel-Sellerie-Salat

\*

Schwarzwurzel-Rahmsüppchen mit gegrillten  
Riesengarnelen

\*

Glacierte Kalbshüfte auf Burgunder-Wurzelgemüse  
mit Kürbis-Kartoffelstrudel

\*

Honig-Mohn-Mousse auf Mango-Zitronengras-  
Confit

mit Cassis-Sorbet in der Hippenblüte