



Frühlingsmenü

Mit den hier angebotenen Speisen bieten wir verschiedene Möglichkeiten. So können Sie aus einem 5-Gang Menü auch ein 4-Gang oder 3-Gang Menü zusammenstellen. Da wir frische Produkte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs kurzfristig zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein einheitliches Menü zu wählen.

**Sagt Ihnen etwas nicht zu oder haben Sie unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker?
Kein Problem auch das können wir berücksichtigen.**

3-Gang Menü 79 €

4-Gang Menü 89 €

5-Gang Menü 99 €

Vorspeise

- Gebeizter Glen Douglas Lachs mit Miso-Honig flambiert, Spargelsalat, Yuzu Vinaigrette, Kartoffelblinis und Kimizu
- Gebratene Rotschwanzgarnele mit Gemüse Cous Cous, confierten Datteltomaten, Curry Vinaigrette und Granatapfelkernen
- Kalbstatar mit gegrilltem grünem Spargel, Pinienkern Vinaigrette und gebratene Focaccia Würfel

Zwischengang

- Spargelschaumsuppe mit knusprigen Junglauch in Tempura und Bärlauch Pesto
- Gebratenes Doradenfilet auf Bärlauchgrauen mit einer Spargelvinaigrette und Salat aus Jungen Erbsen
- Heiß geräuchertes Filet vom Arktischen Saibling mit Zitronen Beurre Blanc bunten Karotten und Brunnenkresse Risotto

Hauptspeise

- Kalbsrücken unter der Senf-Kräuterkruste mit Morchelrahmsauce, Gemüsetörtchen und Kartoffelkrapfen
- Maispoulardenbrust mit Ricotta und Tomaten Pesto gefüllt auf Graupen-Spargelrisotto und Bärlauch Schaum
- Gebratener Adlerfisch auf Kartoffel-Kräuterstampf mit Bouillabaisse Sud, gegrillter Ochsenherztomate und Oliventapenade
- Hausgemachte Parmesangnocchi mit gebratenem grünem Spargel, konfierten Datteltomaten und Basilikum Pesto

Dessert


- Tarte von Zartbitterschokolade und Himbeere mit Haselnuss, Sauerrahm-Limetteneis und Paranusscrumble
- Geschmorrrter Rhabarber mit Mandel-Panna cotta, Ingwer Macarons und Rührkuchencreme

**Selbstverständlich können wir auf Veganern, Vegetariern
sowie Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht**



Sommermenü

Mit den hier angebotenen Speisen bieten wir verschiedene Möglichkeiten. So können Sie aus einem 5-Gang Menü auch ein 4-Gang oder 3-Gang Menü zusammenstellen. Da wir frische Produkte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs kurzfristig zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein einheitliches Menü zu wählen.



Sagt Ihnen etwas nicht zu oder haben Sie unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker?
Kein Problem auch das können wir berücksichtigen.

3-Gang Menü 79 €

4-Gang Menü 89 €

5-Gang Menü 99 €

Vorspeise

- Tatar vom schottischen Lachs mit Avocado-Gurkensalsa, Kartoffelblini, Wasabi Erdnüssen und Kalamansivinaigrette
- Burrata mit gerösteter Focaccia, alten Tomatensorten, Basilikum Sorbet und Passionsfrucht-Vinaigrette
- Hauchdünn aufgeschnittenes Roastbeef vom Nordschwarzwälder Weiderind, bunter Spargelsalat, urige Brotchips, Meerrettich und Estragon-Vinaigrette
- Lackierter Schweinebauch mit gebackener Garnele, gerillter grüner Spargel, Yuzu-Sake Vinaigrette und Kartoffelblini

Zwischengang

- Heiß geräucherter Seesaibling mit angezogenen Zuckerschoten, mediterranem Artischocken-Risonisalat und Kapern-Tomatenbutter
- Pfifferling-Schaumsüppchen mit Camberti-Schinken Chips, Salat von jungen Erbsen und Pesto von der Brunnenkresse
- Die "Kesselhaus Sommerrolle" junges Gemüse und knackiger Salat im Reisteig mit einer Chili-Honig Vinaigrette und Guacamole

Hauptgang

- Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen à la Crème, confierten Datteltomaten, Pinienkerncrumble und Schafskäse
- Black Angus Roastbeef unter der Senf-Kräuterkruste mit Schalotten Portweinjus, zweierlei vom wildem Brokkoli und Kartoffelgratin
- Maispoulardenbrust mit gebratener Polenta, Purple-Curry Jus, kleinen Pfifferlingen und gegrilltem grünen Spargel
- Wilder Steinbutt in Nussbutter gebraten mit Trüffel Beurre-Blanc dazu Babyspinat und Kräuter-Risolée Kartoffeln

Dessert

- Erdbeer-Pistazienmousse Schnitte mit Joghurt Sorbet und Schokoladen-Ganache
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Waldbeerenragout und Minzpesto
- Gegrillter Weinberg-Pfirsich mit Himbeersorbet, Espuma vom griechischen Joghurt, Crumble, Himbeertarte und Mandelganache



Klassiker Buffet 89.00 €

- Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Oliven, eingelegte Peperoni, Rucola und Parmesan
 - Karamellierter Ziegenkäse auf lauwarmen Tomatensalat mit Basilikumpesto
 - Vitello Tonnato mit gebackenen Kapernäpfeln und Friséesalat
- Hausgebeizter Glen Douglas Lachs mit Soja-Ponzusauce und Gurken-Erdnussalat
- Pikant marinierte Hähnchenspieße mit Tandoori-Joghurt und Gemüse-Couscous
 - Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings, Nüssen, Oliven, Croûtons
 - Baguette, Kräuterdip und Salzbutter
- Rote Linsencurry-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und Backerbsen

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 4 Hauptgerichten

- Label Rouge Maispoulardenbrust mit gebratener Polentaschnitte und geschmortem Süßkartoffel-Ofengemüse
- Karree vom Thüringer Duroc Schwein in Bourbon-Whiskey-Marinade mit bunten Karotten und lauwarmem Kartoffel Olivensalat
- Roastbeef am Stück gegart vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Mandelbroccoli und Nussbutter-Kartoffelpüree
 - Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit halbgetrockneten Tomaten, geflämmt Junglauch und Risotto Milanese
- Triangoli mit Ricotta und Limone gefüllt in Frischkäsesoße, mariniertem Babyspinat, Parmesan und gerösteten Mandeln
 - Crème Brûlée von der Vanille
 - Vollmilchschokoladenmousse mit Karamellkrokant
 - Cheesecake-Trifle mit Blaubeerragout
 - Schokoladen-Walnussbrownie mit Karamell-Schokoladenganache und marinierten Waldbeeren

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten.





Feinschmecker Buffet 96,00 €

- Rote Wildfang Garnelen auf einem asiatischen Salat von Melone, Gurke und Koriander
- Hauchdünn geschnittener Schinken aus Parma mit Charentais Melone und Feigensenf
 - Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind mit altem Balsamico, Rucola und Parmesan
- Caesar-Salat mit gegrillter Maispoularde, Kirschtomaten, Pinienkerne und Sardellen
 - Frischkäse-Tomatenterrine mit Pistazie, Oliventapenade und Kräutersalat
 - Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings, Nüssen, Oliven, Croûtons
 - Baguette, Kräuterdip und Salzbutter

- Süßkartoffel Kokossuppe mit Kräuterpesto und Croûtons

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 4 Hauptgerichten

- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit süß-saurem Caponatagemüse und Salbei-Gnocchi
- Rosa gebratener Rücken vom Eifeler Ur-Lamm mit Kräuterkruste auf mediterranem Ofengemüse und Oliven-Gnocchi
 - Saltimbocca auf einem Tomaten-Bohngengemüse mit Rissolé Kartoffeln
- Bretonische Seeteufel Medaillons auf Blattspinat mit Ricotta-Limonensauce und Safranrisotto
 - Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, karamellisierten Trevisano, halbtrockneten Kirschtomaten, Pinienkerne und gerilltem Junglauch

- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Bananenschnitte mit Mucovadozucker und Rum Gelee
- Kokosmilch Pannacotta mit Mangosalat und Koriander
 - Crème Brûlée von der Tonkabohne

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten.