



Sehr geehrte Gäste!

Es freut uns außerordentlich, dass Sie sich nach unseren Menüvorschlägen erkundigen.

Für besondere Anlässe und Gruppen ab 6 Personen haben wir eine Serie von speziellen Menüs zusammengestellt. Die Philosophie unserer Küche ist sehr marktorientiert und darauf ausgelegt, eine sehr individuelle Zusammenstellung der Menüs zu gewährleisten.

Die bestehenden Menüs können deshalb nach Ihren Vorstellungen mit Suppe bzw. warmen Vorspeise ergänzt oder geändert werden. Falls Sie Ihre Auswahl auf den folgenden Seiten nicht treffen können, teilen Sie es ungeniert mit – wir sind dafür da, Ihr individuelles Menü nach Ihren Preisvorstellungen zu kreieren.

Damit Ihre Feier ein festliches Ereignis wird und alles reibungslos läuft empfehlen wir ein einheitliches Menü. Selbstverständlich werden wir Wünsche aus gesundheitlichen Gründen oder Vorlieben Ihrer Gäste berücksichtigen. Gerne übersenden wir Ihnen auch unsere Weinkarte.

Mit den besten Grüßen aus dem Tal der Loreley

H. Kutsche

Cuisiner



Menü 1

Salätchen mit <<etwas>> zu Beginn-
bloß was für ein <<etwas>>!!!

12,-

* * *

Gefüllte Poulardenbrust im Kräutermantel
umgeben von kleinem tournierten Marktgemüse
und hausgemachte Teigwaren

19,-

* * *

Pochierte Birne in Rotwein mit Pfeffer & Lorbeere
mit zartschmelzendem Sahneeis

12,-

* * * *

pro Gedeck 40,- €uro



Menü 2

In Gin mariniertes Salm
an süßer Dijonsensauce und Wildkräutersalat

13,-

Nüsschen aus der Rehkeule mit Waldpilzen
Burgundersauce, tourniertes Marktgemüse
und hausgemachte Hartweizengriesnudeln

25,-

Tarte Tattin an Calvadosschaum
und hausgemachtem Zimtsahneeis

11

pro Gedeck 56,- Euro



Menü 3

Mille feuille von Apfel
Sellerie und Räucherforelle

10,-

Cappuccino von Stangenspargel & Orange

6,-

Lammcarre im Kräutermantel
Rotweinsauce, glasiertes Marktgemüse
und Mousselinekartoffeln

29

Auswahl von unserem Käsewagen
oder

Mohncrêpes mit Frischkäse
und marinierten Waldbeeren

14

pro Gedeck 66,- Euro



Menü 4

Vorspeisenvariante von
Tomate, Lachs, Hirsch & Co.

14,-

Essenz von Zitronengras
mit Jakobsmuschel

10,-

Medaillon vom Kalb mit Walnusspesto
Burgundersauce, tourniertes Marktgemüse
und hausgemachte Hartweizengriesnudeln

29,-

Auswahl von unserem Käsewagen
oder
Terrine von Valrona-Schokolade an Zwergorangenconfit
und hausgemachtem Fruchtsorbet

14

pro Gedeck 75,- Euro



Folgendes möchten wir noch bemerken.....

- ◆ Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
- ◆ Bitte melden Sie uns die genaue Gästezahl bis 2 Tage im voraus. Die bis am Vorabend (spätestens frühmorgens) gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Spätere Abmeldungen müssen wir mit 50% berechnen.
- ◆ Gerne stellen wir Ihnen die Rechnung mit der Bitte um Überweisung nach Hause zu.
- ◆ Zögern Sie nicht, uns Ihre Anregungen und Kritiken mitzuteilen - nur so können wir uns stetig verbessern.