

Menüvorschläge – Feierlichkeit

Diese Gerichte dienen als Inspiration für Ihr Menü. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein oder ändern Gerichte ab.

Suppen: Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Selleriecremesuppe Kartoffel Trüffel Petersilie	€ 8
Zitronengras Suppe Paderborner Huhn Koriander	€ 9
Blumenkohl–Kokos Suppe Garnelen Wan Tan Shisokresse	€ 8
Bouillabaisse „Max‘es Art“ Fenchel Sauce Rouille	€ 10
Kraftbrühe vom Weiderind Wurzelgemüse Frühlauch	€ 8
Tomatenessenz Feta Estragon Chilli Öl	€ 9
Pilzcremesuppe Kräuterseitlinge Croutons Schnittlauch	€ 8

Vorspeisen

Rindertatar Shiitake Parmesan Rauke Tomate	€ 12
Vitello tonnato“ nordisch“ Kalbfleisch Räucherfischcreme gepickeltes Gemüse	€ 14
Lachs „mi-cuit“ Gurke Meerrettich Buttermilch Zitrone	€ 12
Aubergine „BigGreenEgg“ Miso Ziegenfrischkäse Wildkräuter	€ 10
Rote Bete „Heugeräuchert“ Walnuss Kirschessig Feldsalat	€ 10
Blumenkohl Haselnuss Kalamansi Bronzefenchel	€ 11
Raz El Hanout	
Ziegenkäse Soufflée Waldorfsalat Preiselbeere Feldsalat	€ 9

Menüvorschläge – Feierlichkeit

Hauptgänge Fleisch:

Rosa gebraten & geschmortes vom Rind Sellerie Pilz Trüffel	€ 28
Lammhüfte Polentaschnitte Bohnencassoulet Rosmarin Jus	€ 26
Maishähnchenbrust Erbse glasiertes Gemüse Champagnersauce	€ 22
Entenbrust Sherryjus Karotten Kartoffelschnitte	€ 20
Kalbsbäckchen Kartoffelpüree Barolojus wilder Brokkoli	€ 23
Schweinebauch Apfel Bohnen Kartoffelgratin Majoranjus	€ 20
Rinderrücken Senfkruste Zwiebelkrokette Spinat Madeirajus	€ 25
Wildragout Serviettenknödel Birne Preiselbeere	€ 22

Hauptgänge Fisch:

Zanderfilet Kartoffel Meerrettich Blumenkohl Haselnuss Zitrone	€ 22
Seeteufel Safranrisotto Tomatensalsa Saubohnen	€ 26
Wolfsbarsch Perlgrauen Champagnerkraut Trauben	€ 24
Faröer Lachs Lauchpüree Nussbutter Spitzkohl Kaviar	€ 24
Wirsingroulade vom Saibling Kartoffelstampf Rieslingschaum	€ 23
Rotbarbe Bohnenpüree Thaicurry grüner Spargel	€ 22
Selpiner Wels Fregola Sarda Chorizo Spitzpaprika Limette	€ 20



Menüvorschläge – Feierlichkeit

Hauptgänge Vegetarisch:

Ofen-Blumenkohl Nussbutter Brösel Eigelbcreme Zitrone	€ 18
Offener Ravioli Kohl Trüffel Champignons Radieschen	€ 20
Aubergine Süßkartoffel Püree Sesamvinaigrette Senfsalat	€ 20
Pilz Risotto Zitrone Ziegenkäse Rucola	€ 21
Kartoffel Roulade Pilze Sellerie Miso Zitrone	€ 23

Desserts:

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Whiskey, Getreide & Orange	9,00 €
Kürbiskernöl Parfait mit Dörrobst & Kalamansi	10,00 €
Kirschblüte mit Kirschen, schwarzem Sesamöl & weißer Schokolade	15,00 €

Alle Gerichte und Preise unter Vorbehalt.

Veganes Menü auf Anfrage.