



GALA

Menü I

Terrine von Perlhuhn

mit Pistazien-Orangensalat
an Granatapfelsauce

14,50

Frühlingsessenz

gefüllte Morcheln

6,50

Rinderfilet „Rossini“

Gänseleberparfait und Trüffelscheiben
Madeirasauce
Gemüsevariation - Dauphinois Kartoffeln

35,00

Dreierlei Sorbet auf Baiserblätter

10,50

Menü II

Cocktail vom Bretonischem Hummer

Trüffelscheiben

18,50

Klare Oxtail

mit eigenen Ravioli
Gemüseperlen – Chesterstange

8,50

Gebratenes Steinbuttfilet

an Kaviarschaumsauce
grüne Spargelspitzen
Wildreiscrêpe

21,50

Medaillon vom Kalb & gebratenes Perlhuhnbrüstchen

an Portwein- und Morchelsauce
Kaiserschoten - Macairekartoffeln

27,50

vom Buffet

insel´s Eis- und Dessertträume

18,50

Zu allen Desserts servieren wir feinstes Gebäck und Florentinerle aus unserer Konditorei

Unsere Preise verstehen sich inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer