



Menü klassisch

Vorspeisenvariation

Tatar vom Rind mit jungen Schalotten, Kapern und Kartoffelchip

Ravioli gefüllt mit Sovrano auf Crème Lauch mit Rotwein-Butter-Sauce und Parmigiano Reggiano

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit brauner Butter und Landbrotchips

Asiatischer Gemüsesalat mit gebratenem wilden Pak Choi, Wasabi Sesam und Thaicurry Espuma

Zwischengang

Kabeljau auf Risotto von Gerstengraupen mit gebratenen Merguez, geschmorten Kirschtomaten und Rosmarin Velouté

Hauptgang

Confierte Keule Barberie-Entenbrust mit hausgemachten Serviettenknödeln, Apfel-Ingwer-Chutney, Rotkohl und Portwein-Gewürz-Jus

Menü Vegan

Vorspeisenvariation

Ravioli gefüllt mit Sovrano auf Crème Lauch mit Rotwein-Butter-Sauce und Parmigiano Reggiano

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit brauner Butter und Landbrotchips

Asiatischer Gemüsesalat mit gebratenem wilden Pak Choi, Wasabi Sesam und Thaicurry Espuma

Tatar von gepickelter gelber Beete auf Beete Carpaccio mit grünem Apfel und Croustini

Zwischengang

Risotto von Gerstengraupen und Wurzelgemüse mit gebratenen wilden Brokkoli und geschmorten Perlzwiebeln an Orangenblütensauce

Hauptgang

Hausgemachte Hartweizengries Tripoline mit Trüffelrahmsauce, gebratenen Kräuterseitlingen und Babyspinat, Parmigiano Reggiano und Herbsttrüffel



Dessertbuffet

mit Spezialitäten aus unserer hauseigenen Pâtisserie

Französische Macarons aus feinem Mandelpuder
mit verschiedenen saisonalen Füllungen

Petit Fours mit leichter Crème Chiboust und
mariniertem Jocondebiskuit

Kleine Eclair und Windbeutel
mit frischen Früchten, Schokolade und Vanille-Mocca-Crème

Törtchen von Himbeere und Johannisbeere mit
Zitronencreme auf Sablés

Französische Opéra-Schnitte mit Kaffeereduktion und
gehackten Kakaobohnen

Warmer Nougat-Topfen-Knödel auf glacierten Kirschen Quatre-
épices

Premium Käsebuffet von „La Provencale“

Auswahl an verschiedenen Weich -,
Rohmilch - und Hartkäsen vom Holzbrett
mit frischen Weintrauben und ofenfrischem Baguette
dazu servieren wir Marmelade, Nüsse und pikante Früchte-
Senfzubereitung

Mitternachtsimbiss am Buffet

Kunz's Currywurst mit pikantem Madras-Curry, würzigem Chili
und ofenfrischem Baguette mit verschiedenen Toppings

Menükarte "Wirtschaftsball"

15.11.2025

