

## Menü I

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Carpaccio vom Rinderfilet auf Sprossensalat  
mit einer Marinade von Limette & grünem Pfeffer*

\* \* \*

*Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm,  
hausgemachter Kartoffelroulade & gemischtem Salat*

\* \* \*

*Erdbeeren „Romanow“  
mit grünem Pfeffer*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menü II

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Salat von frischen Pfifferlingen in Dijonsenf-Marinade  
mit gegrilltem Garnelenspieß*

\* \* \*

*Kohlrabi-Kartoffelsuppe  
mit gebackenem Chip vom „Prosciutto di Parma“*

\* \* \*

*Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Himbeer-Pfeffersauce  
mit Romanesco-Schalottengemüse  
& gratinierten Kartoffeln*

\* \* \*

*WILKENS weißes Schokoladen-Cointreau Mousse  
an frischem Erdbeersalat*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

## Menü III

*Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips*

\* \* \*

*Rucola-Kartoffelsalat mit frisch gehobeltem Trüffel  
auf Carpaccio von Roter Bete mit Estragon-Limetten-Crème Fraîche*

\* \* \*

*Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis  
mit gebackenem Kartoffelstroh & steyerischem Kürbiskernöl*

\* \* \*

*Karree vom Spanferkel auf Pfifferling-Garnelenragoût  
mit frischen Fettuccine*

\* \* \*

*Hausgemachte Beerengrütze mit Stracciatellaparfait*

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**