



### Tagungsmenü 1

Salat von eingelegten Gemüsen  
mit Oliventapenade und Pesto

\*\*\*

Risotto von Waldpilzen  
mit Granna Pandano  
und leichter Kräutersauce

\*\*\*

Sorbet Variation  
von Früchten der Saison

**€ 29,50 pro Person**



### Tagungsmenü 2

Samtsuppe vom Erdapfel  
mit getrüffeltem Espuma

\*\*\*

Mild gegarte Medaillons vom Jungschwein  
mit sommerlichem Gemüse  
und glacierten Bandnudeln

\*\*\*

Gelierte Sahnecreme  
mit marinierter Mango

**€ 29,50 pro Person**



### Tagungsmenü 3

Rosa Brust von Barbarie Ente  
mit Tomaten-Lauch-Salat und Sojacreme

\*\*\*

Krosses Filet vom Havelzander  
mit Safran-Risotto  
und leichtem Rieslingschaum

\*\*\*

Gebrannte Creme Catalana  
mit marinierten Beeren

**€ 37,50 pro Person**



### Tagungsmenü 4

Zweierlei von der Goldbrasse  
dazu Confit von Chicorée und Orange

\*\*\*

Saltimbocca von der Maispoularde  
mit Paprikagemüse  
und gebackenen Polentaecken

\*\*\*

Panna Cotta  
an marinierten Früchten und Himbeersorbet

**€ 42,50 pro Person**



### Tagungsmenü 5

Asiatisch mariniertes Cous-Cous-Salat  
mit Currycreme  
und gerasteten Riesengarnelen

\*\*\*

Rosa Rücken vom Black Angus Rind  
mit saisonalem Gemüse  
und gebackenen Rosmarin Kartoffeln

\*\*\*

Variation von Waldbeeren und Vanille

**€ 43,50 pro Person**



### Tagungsmenü 6

Saisonale Blattsalate in Balsam Vinaigrette  
mit wilden Kräutern  
und mildem spanischen Landschinken

\*\*\*

Bardierte Brust vom Bresser Perlhuhn  
auf Kräuternudeln  
und leichter Salbeisauce

\*\*\*

Mousse von Arabica Kaffee  
mit Schokocrumble und Katzenminze

**€ 44,50 pro Person**