

# Menüvorschläge

(Saisonbedingt)

## Menü I

Schaumsuppe vom Riesling und Eifler Bergkäse  
mit gerösteten Rohesserscheiben



Sanft geschmorter Rinderbraten  
auf Senf-Spitzkohl und Kartoffelkrapfen



Dreierlei von der Tonkabohne

## Menü II

„Mülheimer Hamburger“  
Tatar vom gebeizten Lachs zwischen zwei Reibekuchen  
und Tomaten-Limonen-Chutney



Schaumsuppe vom Curry und Zitronengras  
mit einem Entenspieß



Das Beste vom Kalb  
auf Spargel-Lauchragout und Macairekartoffeln



Süße Tapas  
„Köstlichkeiten aus unserer Patisserie“

### Menü III

Karamellisiertes Geflügelleberparfait  
mit Apfel-Selleriesalat und Cumberlandsauce



Rote Linsensuppe mit gebratener Zanderschnitte



Sauerbraten von der Ochsenbacke  
mit Rotkohl und Kartoffelknödel



Parfait von der Tahiti-Vanille auf warmen Zimtpflaumen

### Menü IV

Rosa gebratener Rinderrücken  
mit Basilikumfrischkäse und Tomaten-Brotsalat



Brust von der Maispoularde gespickt mit einer Riesengarnele  
auf Blattspinat, Krustentierschaum und Kräuter-Gnocchi



Pina Schokolada  
Versuchung von Kokos und Schokolade

## Menü V

Lasagne von Tomate und Mozzarella  
mit Ciabatta-Brotchip und Rucola-Vinaigrette



Rahmsuppe von weißen Bohnen mit Seeteufelmedaillon



Cordon Bleu von der Freilandpoularde  
mit Parmaschinken und Tallegio gefüllt  
auf getrüffeltem Selleriepüree und Rosmarinkartoffeln



Schokoladen Cannelloni  
mit Mandelmousse auf Himbeermark

## Menü VI

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Möhrenküchlein



Sauerkrautsuppe  
mit gefüllten Leberwurst-Kartoffelknödel



Schnitzel vom heimischen Reh in der Haselnusspanade  
auf Rahmwirsing und geschmolzenen Schupfnudeln



Variation vom Mülheimer Apfel

## Menü VII

„Bayrisches Menü“

Tatar vom Rind mit kleinem Reibekuchen  
und Meerrettichschmand



Crème von der Schwarzwurzel mit gebackener Weißwurst



Spanferkelkotelett in der Brezenpanade  
auf cremigen Weißkohl und Semmelknödel



Geister Kaiserschmarrn mit eingelegten Beeren

## Menü VIII

„Regionales Menü“

Schaumsuppe von der heimischen Kartoffel  
mit gebratener Blutwurst



Filet vom Laacher See Felchen  
auf einem Zartweizenrisotto und Meerrettichschaum



Marinierter Schweinerrücken  
auf Schnippelbohnen und gefüllten Pellkartoffeln



Glasierte Birnen mit Vanilleparfait

## Menü IX

Köstlichkeiten von Land, Fluss und Meer



Cappuccino von weißen Tomaten  
mit einer Entenfrikadelle



Kalbsrücken mit Schmelze von getrockneten Tomaten,  
Taggiasca-Oliven und Rosmarinbrot auf grünen Erbsenpüree  
und Kartoffelplätzchen



Feines von der Valrhona Schokolade

Gerne stellen wir ein Menü (egal wie viele Gänge)  
oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.