



Saisonale Menüs

Frühling

März - Mai

Bärlauchschaumsuppe
mit Joghurt und Pinienkernen
und /oder
Ziegenkäsecreme mit Oliventapenade
und geröstetem Ciabatta

-

Gebratene Involtni
von der Maispoulardenbrust
mit glasiertem jungem Gemüse
und Meersalz-Kartoffeln

oder

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
mit Kirschtomaten-Risotto,
wilden Kräutern und Olivenöl

-

Sauerrahm-Creme Brûlée
mit Zitronensorbet

3 Gang 39,00 € / 4 Gang 43,00 €

Sommer

Juni - September

Orangen-Fenchelsuppe
mit Bresaola
und /oder
gebratene Riesengarnelen
mit Kräuterbrösel
und geschmolzenen Tomaten

-

Rosa gebratenes Kalbshüftsteak
mit Rosmarinjus, Möhrchen
und gerösteten Kartoffelwürfeln

oder

Gebratene Branzinofilet´s
mit Safransoße, Lauchragout
und Tomaten-Risoni

-

Passionsfrucht-Tarte
mit Kaffeestaub und Vanilleeis

3 Gang 40,00 € / 4 Gang 45 €



Herbst

September - Dezember

Kürbisschaumsuppe mit eigenen Kernen
und Brotchips
und / oder

Gebratene Jacobsmuschel
mit Apfel-Sellerie-Salat

-

knusprig gebratenes Zanderfilet,
mit geschmorten Rübchen
und Creme-Polenta
oder

Geschmorte Rehkeule in eigenem Saft
mit gebratenen Pilzen,
Preiselbeeren und Kartoffel-Pfannkuchen

-

Halbgebackener Schokokuchen
mit Walnusseis & pochierter Portwein-Birne

3 Gang 41,20 € / 4 Gang 46,70 €

Winter

November - Februar

Maronencremesuppe mit Apfelchutney
und Serranojulienne
und / oder

Feldsalat in Portwein-Vinaigrette
mit Knusper-Kaninchenrücken

-

Rosa gebratene Entenbrust
mit Barolojus, karamellisiertem Rosenkohl
und Kartoffel-Mandarinen-Cheesecake
oder

gebratener Kabeljauloin
mit Ingwersoße, Würz-Spitzkohl
und winterlichen Drillingen

-

Glühwein-Sabayon mit glasierten Pflaumen
und Sekulatuseiscreme

3 Gang 39,20 € / 4 Gang 43,00 €

Gourmetmenü

Ziegenkäse-Cremè brûlée
mit Himbeersenf und Brioche

-

Tomaten-Essenz
mit Geflügelklößchen
und Mozzarellaschaum

-

Lauwarm marinierte Fjordforelle
mit Rettich-Senfsalat

-

geeister Champagner

-

Kalbsfilet in Kräuterhülle
mit gebratenen Prinzessbohnen,
Portwein-Schalotten
und Trüffel-Macairekartoffel

-

Pistazien-Ganache-Törtchen
mit gerösteter Gerste
und Cremeeis vom weißen Pfirsich

64,50 €

Gourmet-Büffet

Suppe

Gebundene Ochschwanzsuppe mit Sherry

Vorspeisen

Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken
mit leichter Trüffel-Mayonnaise

Frutti Di Mare-Salat mit Ingwer-Marinade

Fjord-Forellenfilet in Limetten-Basilikum-Beize

Garnelen-Cocktail mit geröstetem BRABAND Brot

Ziegenkäse-Panna-Cotta mit Pesto-Topping

Hauptgänge

Rosa gebratene Rinderfilet-Steaks mit Sauce Choron,
Marktgemüse und „kanarischen“ Drillingen

Kräuter-Lachsfilet mit Zitronen-Buttersoße, grünem Spargel und
gebratene Thynian-Gnocchi

Rikotta-Spinat-Panzerotti mit geschmolzenen Tomaten

Desserts

Geflämmte Vanillecrème mit Himbeercoulis

Mousse von Nougat mit gerösteten Pistazien

Passionsfrucht-Tiramisu

69,30 € pro Person



Mediterranes Büffet

Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum und rosa-Pfeffer

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Antipasti (Gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons)

Cantaloupe Melone mit Serranoschinken

Geröstetes Ciabatta mit Tomatenragout à la Bruschetta

Nudelsalat mit Oliven, Fetakäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Vitello Tonnato mit Rucola Salat

Hauptgänge

Gegrillte Kalbshüttsteaks mit geschmortem Paprika-Gemüse und Rosmarin-Honigkartoffeln

Gebratene Wolfsbarschfilet's mit Ragout von grünem Spargel und Kräuternocchi

Dazu reichen wir BRABAND Brot, Ciabatta, Olivenöl und Butter

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu

Zitronen-Tarte mit Mascarpone

Auswahl mediterraner Käsespezialitäten (Taleggio, Menchego, Tête de Moine, Grana Padano)

43,20 € pro Person

BBQ-Büffet Classic

Vorspeisen & Salate

Coleslaw-Salat

Gemischte Blattsalate mit Caesar- und Balsamico-Dressing

Mediterraner Nudelsalat mit Basilikum, Kirschtomaten und Grana Padano

Gegrilltes und eingelegtes mediterranes Gemüse

Vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks

Entrecôte

Paprizierte Senfhähnchenbrust

Rostbratwürste und Schinkenknacker

Loup de Mer mit getrockneten Tomaten

Garnelen à la BRABAND

Dazu

Gebackener Fetakäse mit Kräutern in der Folie

Rosmarin Kartoffeln mit Sour Cream

BRABAND Brot mit Kräuterbutter

BBQ-Saucen

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Limetten-Joghurtcrème mit Minze

39,90 € pro Person



Exclusives BBQ

Vorspeisen und Salate

Tomaten-Basilikum-Salat

Antipasti classico

Balsamico-Pilz-Pfanne

Frutti di Mare-Salat

Babyleaf-Salat mit Majoran-Vinaigrette

Gebackener Fetakäse mit Oliven

Vom Grill

Doradenfilets in Limettenbutter gegart

Große Gambas in Thymian-Öl

Entrecôte vom deutschen Kalb

Thüringer- und Schinkenbratwurst

Paprizierte Senfhähnchenbrust

Im Honig marinierte Maiskolben

Dazu

Gebackene Meersalz-Kartoffeln mit kaltgepresstem Oliven-Öl

BRABAND Brot mit Pestobutter

Verschiedene BBQ-Saucen

Desserts

Erdbeer- Mascarpone-Crème

Weisse Schokoladen-Panna-Cotta mit Kaffee-Crumble

66,40 € pro Person



Getränkepauschale

Aperitif

Terra Serena, Prosecco Treviso

Biere

König-Pilsener vom Fass
Herrnbräu Weizenbier (Flaschenbier)

Weine

1 Weißwein und 1 Rotwein nach Absprache
(aus unserer separaten Weinkarte)

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola light
Magnus Mineralwasser still und feinperlig
Apfelsaft, Orangensaft

Heißgetränke

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

Digestive

Jubiläums Aquavit, Averna, Bailey's Helbing
(1 pro Person)

Unsere Getränkpauschalen bieten wir wie folgt an:

- Bis 6 Stunden 35,00 € pro Person
- Bis 8 Stunden 40,00 € pro Person