

Suppen

- Bouillabaise - Fischsuppe aus Südfrankreich & Knoblauchbaguette
- Scharfe Kokosmilchsuppe mit Zitronengras und Garnelenspieß
- Karotten – Ingwer – Suppe
- Hummersuppe mit Cognac – Rahm & gebratenen Flusskrebse
- Minestrone - Ital. Gemüsesuppe mit frischem Parmesan
- Griessuppe „Leonhard“ - mit feinen Endivienstreifen und Meerrettich
- Toskanische Tomatensuppe mit Mascarpone & Weißbrot
- Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen

Kalte Vorspeisen

- Anti pasti – Variation „Lido“
- Getrüffeltes Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, Pinienkernen & Ruccola
- Tatar von Räucherlachs & Scheibchen vom Beizlachs - mit hausgemachtem Brot & Meersalzbutter
- Vitello tonnato - Pochiertes Kalbsfilet mit feiner Thunfischsauce & Kapern
- Zucchini – Carpaccio mit marinierten Shrimps & getrüffelte Balsamicoreduktion
- Schafskäse – Mousse mit leichter Knoblauchnote im Kräutermantel

Warme Vorspeisen

- Gefüllte Zucchini mit mediterranem Gemüse & Mozzarella gratiniert
- Risotto mit Garnelen & anderen Meeresfrüchten
- Gratinierte Auberginen – Tomaten - Törtchen
- Gnocchi in Parmesan – Butter mit gerösteten Pinienkernen & frischem Blattspinat
- Salsiccia – Crostini mit Gorgonzola

Salate

- Frühlings – Kräutersalat in Chilli – Knoblauchmarinade mit Limettensaft serviert im Weinglas mit Garnelenspieß
- Gorgonzola & Birnspalten auf kleinem Blattsalat und Walnüssen
- Ruccola mit Parmesanspänen & Pinienkernen
- Panzanella - ital. Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Lauch
- Waldorff – Salat - von frischem Sellerie, Äpfeln und Nüssen mit Creme fraiche

- Italienischer Garnelen - Salat - mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern
- Griechischer Bauernsalat - Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln mit Oliven, Feta – Käse, Peperoni und Kalamata - Öl

Fischklassiker aus unserer Region

- Ganzer Saibling „Müllerin Art“ - mit Petersilienkartoffeln
- Forelle „blau“ aus dem sauren Wurzelsud mit Butterkartoffeln und Kopfsalat
- Fränkischer Karpfen im Brotmantel Kartoffel – Gurken – Salat & Sc. Remoulade
- Ganze Renke mit frischem Gemüse in der Folie gegart
- Gebratene Hechtscheiben auf Dillrahm & Pilaw - Reis

aus See und Meer.....

- Pangasius – Filet im Blätterteigmantel mit süß – saurem Gemüse & gebratener asiatischer Reis
- Pochierte Seezungenröllchen auf zart-sahnigem Peperonata & Risotto - Nocken
- Gebratenes Lachsfilet in weißer Kräuter – Olivenöl - Sauce mit mediterranem Gemüse & Olivenkartoffeln
- Thai – Fisch – Curry - Fischfilets, Meeresfrüchte & Scampi in scharfer Kokossauce mit Jasminreis
- Zanderfilet „Grenobler Art“ - in Zitronen – Kapern - Butter & Kartoffeln
- Ganze Dorade oder Loup de Mer mit Kräutern Kartoffeln & Oliven im Ofen gebacken

Unser HighLight für Ihr Buffet:

Allerlei gebratene Fische in einer Riesenpfanne serviert und von unserer Küchenleiterin am Buffet für Ihre Gäste vorgelegt ... lassen Sie sich verführen ... !!!