

SOMMERMENÜ

Mit den hier angebotenen Speisen bieten wir verschiedene Möglichkeiten. So können Sie aus einem 5-Gang Menü auch ein 4-Gang oder 3-Gang Menü zusammenstellen. Da wir frische Produkte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs kurzfristig zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein **einheitliches Menü** zu wählen.

Sagt Ihnen etwas nicht zu oder haben Sie unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker?
Kein Problem auch das können wir berücksichtigen.

VORSPEISE

- Tatar vom schottischen Lachs mit Avocado-Gurkensalsa, Kartoffelblini, Wasabi Erdnüssen und Kalamansivinaigrette
- Burrata mit gerösteter Focaccia, alten Tomatensorten, Basilikum Sorbet und Passionsfrucht-Vinaigrette
- Hauchdünn aufgeschnittenes Roastbeef vom Nordschwarzwälder Weiderind, bunter Spargelsalat, urige Brotchips, Meerrettich und Estragon-Vinaigrette
- Lackierter Schweinebauch mit gebackener Garnele, gerillter grüner Spargel, Yuzu-Sake Vinaigrette und Kartoffelblini

ZWISCHENGANG

- Heiß geräucherter Seesaibling mit angezogenen Zuckerschoten, mediterranem Artischocken-Risonisalat und Kapern-Tomatenbutter
- Pfifferling-Schaumsüppchen mit Camberti-Schinken Chips, Salat von jungen Erbsen und Pesto von der Brunnenkresse
- Die "Kesselhaus Sommerrolle" junges Gemüse und knackiger Salat im Reisteig mit einer Chili-Honig Vinaigrette und Guacamole

HAUPTSPEISE

- Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen à la Crème, confierten Datteltomaten, Pinienkerncrumble und Schafskäse
- Black Angus Roastbeef unter der Senf-Kräuterkruste mit Schalotten Portweinjus, zweierlei vom wildem Brokkoli und Kartoffelgratin
- Maispoulardenbrust mit gebratener Polenta, Purple-Curry Jus, kleinen Pfifferlingen und gegrilltem grünen Spargel
- Wilder Steinbutt in Nussbutter gebraten mit Trüffel Beurre-Blanc dazu Babyspinat und Kräuter-Risolée Kartoffeln

DESSERT

- Erdbeer-Pistazienmousse Schmitte mit Joghurt Sorbet und Schokoladen-Ganache
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Waldbeerenragout und Minzpesto
- Gegrillter Weinberg-Pfirsich mit Himbeersorbet, Espuma vom griechischen Joghurt, Crumble, Himbeertarte und Mandelganache

**Selbstverständlich können wir auf Veganern, Vegetariern
sowie Allergien und Unverträglichkeiten Rücksicht nehmen**