**Menü 1 Chicken:**

Salmon trout tartare with Lentil salad and sour cream

\*\*\*

Roasted corn chicken with cream polenta with lukewarm bean salad, and tomato pesto

\*\*\*

Original Beans Schokoladen - Moussetörtchen mit Frischen Beeren

Menü pro Person: 35,00 Euro

**Menü 2 Duck:**

Brokkolicrèmesuppe with smoked almond

\*\*\*

Pink roast duck breast with herb risotto and rocket salad

\*\*\*

Kokosmousse mit weißer Original Beans Schokolade & Weinbergpfirsichen

Menü pro Person 37,00 €

**Menü 3 Pork**

Gazpacho Andaluz with Almond & Olive

\*\*\*

Iberico Pork with green beans and smoked garlic - Kartoffelpüree

\*\*\*

Crème Brûlée mit Aprikosen und Himbeersorbet

Menü pro Person 39,00€

**Menü 4 Beef:**

Salmon - Zander carpaccio with spring onions - vinaigrette
and a small salad

\*\*\*

Beef ridge with pepper cream sauce, bacon beans and potato gratin

\*\*\*

Zitronen – Joghurt - Schnitte mit Joghurt - Beereneis

Menü pro Person 45,00 €

**Menü 5 Salmon**

Mediterranean salad mit buffalo mozzarella & Pesto

\*\*\*

Fried Faroe Island Salmon with Tomato - Lauchgemüse and Couscous

\*\*\*

Vanille – Parfait mit frischen Beeren und Mandelkrokant

Menü pro Person 38,00 €

**Menü 6 Lamb**

Ceasarsalad with Parmigiano Reggiano, Nüssen & Croutons

\*\*\*

Small braised lamb with Ratatouille and potato gratin

\*\*\*

Grießflammerie mit Beerengrütze und Vanilleschaum

Menü pro Person 38,00 €

**Vegetarian Menü**

Mixed salad with bean and seeds

\*\*\*

Herb risotto with green Asparagus, Pumpkin and Mushroom

\*\*\*

Dessert wie die anderen Gäste

Menü pro Person 35,00 €

**Vegan Menü**

Mediterranean braised salad with Basilikum – nuts - Pesto

\*\*\*

Stuffed Zucchini–Roll with Soja–Bolognese

\*\*\*

Original Beans – Schokoladenschnitte mit Kirschen und Vanille - Sojaschaum

Menü pro Person 33,00 €