



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Festliche 5 und 6 Gang- Menüs
(Die kursiv geschriebenen Gerichte sind auf Wunsch wählbar.)
(für Veranstaltungen ab 10 Personen)

Menü I

Garnelen-Avocado-Ragout
mit mariniertem Löwenzahn



Blumenkohlschäumchen mit kaltgeräuchertem Lachs



Zander in der Kartoffelnudel mit Fenchelkompott



Tranchen vom Kalbslendchen in Räucher-Honigjus
dazu bardierter Chicorée und Pistazienreis



Cremig-flüssiger Fourme d'Ambert
in warmer Chablis-Birne



Halbgefrorenes von der Sauerkirsche mit Mokkahippe

Pro Person € 86,00 (als 5-Gang € 72,00) inkl. MwSt.

Menü II

*Praline von Lachs und Lachstatar
auf marinierten Gartengurken und violetter Senfsauce*



Klare Oxtailsuppe mit Kräuterklößchen



Konfierte Keule von der Bauernente
mit eingelegten Äpfeln und Rotkohlschaum



Kakaosorbet



Filet vom Atlantiksteinbutt
mit Serrano-Schinken in Vanille-Essig-Sauce
Rübchenpüree und Röstkartoffeln



Variation von der Ananas

Pro Person € 85,50 (als 5-Gang € 72,50) inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Festliche 5 und 6 Gang- Menüs
(Die kursiv geschriebenen Gerichte sind auf Wunsch wählbar.)
(für Veranstaltungen ab 10 Personen)

Menü III

Rotes Paprikaschäumchen mit Kartoffelstroh



Knuspriger Spanferkelrücken

mit Gewürzorange und Malzbiersauce



Jakobsmuschel unter der Kräuterkruste
dazu rotes Gerstenrisotto



Granité von Noilly Prat und Limette



Rehrücken „Wellington“ - mit Waldpilzen im Teig gebacken -
mit Madeira-Vanillejus und Rahmkohlrabi



Nougatmousse in der Mohnhippe

Pro Person € 95,00 (als 5-Gang € 80,50) inkl. MwSt.

Menü IV

Tatar vom Odenwald-Rind
mit Sprossensalat und Wachtelei



Mousse vom Lachs unter Apfelgelee



Essenz von der Trockentomate



Crépinette von Zander und Riesengarnele
Safranschaum und grünes Erbsenmus



Kalbshendchen aus dem Bergheu
Schwarze Trüffeljus und Kräuterpüree



Soufflierter Mandelcrêpe
Himbeercoulis

Pro Person € 92,50 (als 5-Gang € 79,00) inkl. MwSt.

Änderungen vorbehalten