
SCHLOSS MONAISE

UNSERE BEISPIEL-MENÜS FÜR IHRE FEIER, DIE
SAISONBEDINGT ANGEPASST WERDEN.
FÜR IHR INDIVIDUELLES WUNSCH-MENÜ DÜRFEN
SIE UNS GERNE ANSPRECHEN

MENÜ I € 45,00 P.P.

AMUSE BOUCHE

AVOCADOSALAT ,
CREVETTES GRISES

IBERICO -SCHWEIN, KOHLRABI,
KARTOFFEL - SELLERIEPÜRÉE

GRIESSKNÖDEL , ZWETSCHGENKOMPOTT

Menü II € 55,00 p.P.

AMUSE BOUCHE

VITELLO TONNATO

FREILAND – POULARDE, SPITZKOHL,
ESTRAGONJUS

WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN ,
VANILLE - EIS

MENÜ III € 59,00 P.P.

AMUSE BOUCHE

VARIATION VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS
SASHIMI – TARTAR – CARPACCIO

GEBRATENER KALBS-TAFELSPITZ,
MORSCHELSAUCE

TONKABOHNEN-CREME-BRULEE

MENÜ IV € 65,00 P.P.

AMUSE BOUCHE

LAUWARMER SALAT MIT SCAMPIS

RICCOTTA – SPINAT – RAVIOLI,
TOMATENBUTTER

GESCHMORTER KALBSBUG, WALDPILZEN

VACHEIRN GLACÉ, MARONEN,
BIRNEN

MENÜ V € 75,00 P.P.

AMUSE BOUCHE

CARPACCIO VOM RIND, SENFCREME,
RUCCOLA, ALTER PARMESAN

GEGRILLTE DORADE, KRUSTENTIERJUS

KANINCHENRÜCKEN, POLENTA, OLIVENSAUCE

NUSSPARFAIT, APRIKOSEN

MENÜ VI € 78,00 P.P.

AMUSE BOUCHE

WACHTELERRINE MIT GÄNSELBER,
SAUCE CUMBERLAND

SEETEUFEL, BEURRE BLANC,
CAMELISIERTER FENCHEL, PASSIONSFRUCHTJUS

REHNÜSSCHEN, PREISELBEERSAUCE,
WALDPILZE

SCHOKOLADENVARIATION

MENÜ VI € 88,00 P.P.

AMUSE BOUCHE

GÄNSELEBER, MARINIERT IN EISWEIN

LOUP DE MER KROSS GEBRATEN,
MEDITERRANES GEMÜSE

HUMMERRAGOUT,
CURRYSAUCE

CHALLON – ENTE, CAMELISIERT FEIGEN,
PORTWEINJUS

FRÜCHTE DER SAISON,
CHAMPAGNERSABAYON

MENÜ FLYING BUFFETT
PREIS P.P. € 75,00

RINDERCARPACCIO, SENFCREME

AVOCAD, CREVETTES GRISES

SÜLZE VON RÄUCHERFISCHEN,
SAUCE VERTE

KANINCHEN-RAVIOLI, BLATTSPINAT,
OLIVENSAUCE

GEGRILLTE DORADE, BLATTSPINAT,
OLIVENÖLVINAIGRETTE, BASILIKUM

KALBSTAFELSPITZ, FRISCHE
PFIFFERLINGEN

VACHERIN GLACE, FRISCHE
HIMBEEREN

