

Catwalk

Erstes Menü

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kernoel

*Maispouladenbrust mit Kräuterfüllung, Rotwein
Schalottensauce und Schloßkartoffeln*

oder

*Filet von der Goldbrasse (Dorade) auf Paprika-Fenchelgemüse
und Wildreisplätzchen*

Schokoladenmousse mit Himbeersauce

€ 21,20

Zweites Menü

Maronenschaumsüppchen mit gerösteten Mandelsplittern

*½ niederbayrische Bauernente mit Natursauce,
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel*

oder

*Zander im Kartoffelmantel mit leichter Chardonnaysauce
und frischem Mangold*

Lebkuchenstrudel mit Vanille-Zimtschaum

€ 21,90

Catwalk Tel:089/985881 Fax:089/99720513

Drittes Menü

*Bunte Salatvariation mit Putenröllchen und getrockneten
Tomate, dazu Basilicum-Joghurtdip*

*Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken auf Limonensauce,
Blattspinat und Kartoffeln*

oder

*Zander im Kartoffelmantel mit leichter Chardonnaysauce
und frischem Mangold*

Amarettinicreme mit exotischem Fruchtmark

€ 24,20

Viertes Menü

Kräftige Entenconsomé mit Pistaziennockerln

*Medaillons vom Hirsch auf Wacholderrahm mit glasierten
Maronen und in Butter gebräunten Schupfnudeln*

oder

*Seezungenröllchen auf Safranschaum mit
Selleri-Lauch-Tomatengemüse*

Baylaiscreme mit Mango-Orangenschaum

€ 24,90

Fünftes Menü

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kernoel

*Ravioli mit Steinpilzfüllung in Basilicumbutter
geschwenkt auf Tomatensugo*

*Lammsteak vom Grill auf Süßkartoffel-Currygemüse,
Koriander und Sojasprossen*

oder

*Zander im Kartoffelmantel mit leichter Chardonnaysauce
und frischem Mangold*

Ingwerparfait mit lauwarmen Rotweinkirschen

€ 27,20

Sechstes Menü

Maronenschaumsüppchen mit gerösteten Mandelsplittern

*Junger Feldsalat in Balsamicodressing mit lauwarmen
Parmaschinkenkrusteln und Knoblauchcroutons*

*Maispouladenbrust mit Kräuterfüllung, Rotwein-
Scharlottensauce und Schloßkartoffeln*

oder

*Filet von der Goldbrasse (Dorade) auf Paprika-Fenchelgemüse
und Wildreisplätzchen*

Amarettinicareme mit exotischem Fruchtmark

€ 28,20

Siebtes Menü

Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kernoel

*Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung auf Mandelschaum
und Salatsträußlerl*

*Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken auf Limonensauce,
Blattspinat und Kartoffeln*

oder

*„Saltim Bocca“ vom Petersfisch auf Rucolaschaum,
Tomaten-Gurkengemüse und Kartoffeln*

Ingwerparfait mit lauwarmen Rotweinkirschen

€ 28,50

Achtes Menü

*Junger Feldsalat mit lauwarmer Entenbrust in
Ingwer-Honigmarinade und Sojasprossen*

Steinpilzcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons

*Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung in Salzeibutter
geschwenkt auf Tomatensugo*

*Kalbsrücken auf feiner Morchelrahmsauce mit Broccoli
und feinen Nudeln*

oder

*Seeteufel-Medaillons mit Cocosmilch, Ingwer, Zitronenblätter,
Koriander, dazu Kaiserschoten und Basmatireis*

Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Französische (Internationale) Käseauswahl mit Trauben, Baguette, Brot und Butter

€ 45,90