

100 Jahre



Menüvorschläge

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl an Menüs zusammengestellt. Sehen Sie diese als Vorschläge, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und ergänzen Ihr Menü mit regionalen und saisonalen Produkten.

Gerne beraten wir Sie und gestalten Ihnen ein schönes Fest, das Ihnen unvergessen bleibt.

Menüvorschläge gültig für 2016, ab 10 Personen

Festliche Menüs

Menü 1

Champagner - Senfsuppe mit gebackener Blutwurst



Gebratene Jakobsmuscheln auf Frühlingslauch



Gefüllte Kalbsslende mit weißer Trüffelsauce

Brokkoliröschen mit Mandelbutter

und hausgemachte Nudeln



Dessertvariation „VILLA AURORA“

€ 54

Menü 2

Wildlachstatar mit Mango-Spalten

und Limetten-Ingwersauce



Risotto auf Schaum von schwarzer Olive

mit Filet vom Kaninchen



Rückensteak vom Mastkalb

mit Morchelrahmsauce , erlesenem Gemüse

und gebackenen Kartoffeln



Ahrtrester-Parfait mit frischen Früchten der Saison

Dazu reichen wir Feingebäck

€ 52

Menü 3

Zanderfilet im schwarzen Speck gebraten
Szechuan-Pfeffersauce und Karottenpurée



Brokkolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln



Tournedo vom Rinderfilet „ROSSINI“
mit getrüffeltem Gänseleberparfait
Portweinjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin



Dialog von weißer und dunkler Schokolade
mit mariniertes Williams-Christbirne

€ 55

Menü 4

Zarte Barberie Entenbrust mit Cassissauce
und Salaten der Saison



Aufgeschlagenes Safransüppchen
mit gebratenem Seeteufel



Rückensteak vom Mastkalb mit frischem Stangenspargel
Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln



Nougatschaum mit frischen Erdbeeren
und Hippengebäck
-je nach Saison-

€ 55

Menü 5

*Kalbfleischconsommé
mit Gemüsebrunoise
unter einer Blätterteighaube*



*Gebratene Rotbarbe
auf bunten Nudeln
mit Orangensauce*



*Schweinefilet unter einer Kräuterkruste
mit Gemüseragout
und Waffelkartoffeln*



*Latte Macchiato Eisparfait
auf einem Kirschsüppchen*

Dazu reichen wir Feingebäck

€ 57

Menü 6

Gegrillte Edelfische mit sommerlichen Salaten



*Sauerkrautsüppchen mit Pommery-Senf
und gebackener Blutwurst*



*Tranche vom Eifeler Rehrücken
mit Wacholder-Schokoladensauce
frischen Pfifferlingen, Brokkoliröschen
und hausgemachten Spätzle*



*FrISChe Beeren in Champagnergelée
mit Vanillerahmeis
und Hippengebäck*

€ 68

Menü 7

*Gugelhupf vom Frühlingsgemüse
auf Sauerampfer-Crème-fraîche*



Tomatencrèmesuppe



*Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel
auf Trüffelschaum*



*Variation von Edelfischen
mit Champagnermousseline
und hausgemachte Nudeln*



Crêpes „SUCHARD“

€ 66

Menü 8

*Süppchen von Curry und Zitronengras
mit Tahiti-Vanillearoma
und Rauchfleischwürfel*



*Zanderfilet unter der Senfkruste
mit Meerrettich und Spitzkohl*



*Medaillon vom Kalbsfilet und Kalbsbries
Trüffeljus, Sommergemüse
und gespritzten Kartoffeln*



Ahrtresterparfait auf Pflaumenragout

Dazu reichen wir Feingebäck

€ 59

Menü 9

*Schiffchen von der Galia-Melone
mit Bad Neuenahrer Rauchfleisch*



Geeiste Gurkenrahmsuppe mit Wasabi



Vom Spanferkel:

Die Bäckchen

Der Rücken

Das Filet

mit Altbiersauce, Sommerkohl und Serviettenknödeln



*Crème brûlée, Nougatschaum und
frische Beeren der Saison*

€ 51

Menü 10

*Gefüllte Teigtaschen
auf einem Ragout von frischen Steinpilzen*



*Medaillon vom Seeteufel unter einer Olivenkruste
auf frischem Spargel mit Parmesanschaum
und Panchettakartoffeln*



*Tournedo „ROSSINI“
mit getrüffeltem Gänseleberparfait
Spätburgunderjus, Speckbohnen
und Kartoffelgratin*



*Weinbergspfirsich, frische Beeren und Kirschen
auf Champagner-Sabayone*

Dazu reichen wir Feingebäck

€ 63

Menü 11

*Salat von der Galia Melone
mit Chicorée und
Bad Neuenahrer Rauchfleisch*



Hummercrème mit Krebsfleisch



*Rosa gebratener Mastkalbsrücken
Blattspinat und Parmesanschaum
Kräuterpurée*



*Gemischte Beeren im Burgundergelee
mit Vanillerahmeis und Sahne*

Dazu reichen wir Feingebäck

€ 54

Menü 12

*Filet vom Felchen aus dem Laachersee
auf Gemüserisotto und Hummerschaum*



*Crèmesuppe von Karotten und Orangen
mit Kürbiskernöl*



*Medaillon vom Schweinefilet
unter einer Pfefferkruste
mit Keniabohnen und gebackenen Kartoffeln*



Feinheiten von der Schokolade

€ 55