

GUTSHOF ITTERBACH

HOCHZEITS-MENÜ I

HOCHZEITSSUPPE

RINDERKRAFTSUPPE MIT FLÄDLE, EIERSTICH,
PISTAZIENKLÖSSCHEN, GEMÜSE

MEDAILLONS VOM ROASTBEEF & VON DER FREILANDPOULARDE
AUF PFIFFERLINGEN IN RAHM,
BUNTES SOMMERGEMÜSE & GRATIN DAUPHINOIS

ANANASSTRACCIATELLA

MIT RIESLING-SEKT-CRÈMESORBET & SOMMERBEEREN

EURO 32,00

GUTSHOF ITTERBACH

HOCHZEITS-MENÜ II

(SERVIERT)

SCHOTTISCHER KNUSPERLACHS AN SPARGELN
TOMATEN-KRÄUTERVINAIGRETTE & SCHNITTLAUCHSCHMANT

(VOM BUFFET)

UPLÄNDER KALBSRÜCKENMEDAILLON
IM PANCETTAMANTEL, BASILIKUM-TOMATENJUS
ZANDERFILET
CROSS GEBRATEN, SAUCE NOILLY PRAT
VEGETARISCHE NUDELPFANNE
MIT RUCOLA, OLIVEN, CHAMPIGNONS, TOMATENSAFT

BUNTES SOMMERVIERERLEI; MEDITERRANE RÖSTCOURGETTEN
KARTOFFEL-ÄPFELGRATIN; KLEINE BUTTERKARTOFFELN;
LEMONGRAS-REIS

(SERVIERT)

PFIRSICHSALAT
MIT HIMBEER-TOPFENMOUSSE & PÊCHE-MIGNON-EISCRÈME

EURO 39,00

GUTSHOF ITTERBACH

HOCHZEITS-MENÜ III

LAUWARME POULARDENTERRINE
MIT SOMMERTRÜFFEL & ARTISCHOCKEN AN ZUCKERSCHOTENSALAT
FRISSEESPITZEN & PORTWEINMARINADE

NIZZAER RATATOUILLESÜPPCHEN
MIT GAMBARETTI AM SPIESS

TOURNEDOS VOM RINDER- & VOM SCHWEINEFILET
AN COGNACRAHMSAUCE & SAUCE BORDELAISE,
GLACIERTE BUNDMÖHREN & - SCHALOTTEN,
STEINPILZ-RAHM-KARTÖFFELCHEN

MOUSSE AU CHOCOLATE & ROTWEINEISCRÈME
AN MANGOCOULIS, SAISONALE BEEREN & FRÜCHTE

EURO 47,50