

## Mein Palatin. Mein Menü.

### Januar bis März

#### Menü 1

Kraftbrühe mit Grießklößchen  
\*\*\*

Hirschkalbsragout mit Kräutersaitlingen  
Brezenknödelrolle, Speckrosenkohl  
\*\*\*

Sauerkirsch-Chili-Schokoladenmousse  
an Blutorange

€ 28,50/Person

#### Menü 2

Feldsalat an Aceto-Preiselbeer-Vinaigrette,  
Seranoschinken und glasierten Rosmarinäpfeln  
\*\*\*

Duett von Rind- und Kalbsfilet  
mit rosa Pfeffer- und Pinienkernkruste  
auf Burgundersauce mit getrüffeltem Kohlrabi  
und Kartoffelgratin  
\*\*\*

Gewürz-Blutorange  
mit Vanille-Mascarpone Mousse

€ 39,50/Person

#### Menü 3 - Vegetarisch

Frischkäse-Terrine mit Schnittlauchsauce  
und Wintersalaten  
\*\*\*

Strudel von Waldpilzen auf Thymianschaum,  
umlegt mit jungem Gemüse  
\*\*\*

Pochierte Cassis-Birne mit Walnusseis

€ 26,50/Person

### April bis Juni

#### Menü 1

Bärlauchcremesüppchen mit Lachsklößchen  
\*\*\*

Stangenspargel mit zweierlei Schinken,  
paniertem Truthahnschnitzel und Frühkartoffeln,  
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter  
\*\*\*

Vanille-Rhabarbercreme auf Erdbeerragout

€ 36,50/Person

#### Menü 2

Bunter Frühlingssalat mit Spargel  
und Räucherlachsmousse im Crepemantel  
\*\*\*

Supreme von der Maispoularde auf  
Blattspinat mit Pfifferlingen, Ricotta-Tortellis  
und geschmolzenen Romatomaten  
\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer  
und Balsamico mit Kaffee-Panna cotta

€ 31,50/Person

#### Menü 3 – Vegetarisch

Marinierter Spargel mit kleinem Pfifferlingssalat  
und Kräuterpesto  
\*\*\*

Tagliatelle in Rahmsauce mit Spargel,  
Kaiserschoten und Romatomaten  
\*\*\*

Hausgemachtes Spargeleis mit Kürbiskernöl  
und marinierten Erdbeeren

€ 26,50/Person

### Juli bis September

#### Menü 1

Carpaccio vom schottischen Lachs mit  
Limonen Pfeffermarinade und sautierten  
Pfifferlingen  
\*\*\*

Rosa gebratene Lammhüfte unter der  
Olivenkruste auf Ragout von Frühlingsschlauch,  
Romatomaten, breiten Bohnen und  
Kartoffelgnocchi  
\*\*\*

Pina Colada - Eis  
in der Hippenschale umlegt mit Sommerbeeren

€ 34,50/Person

#### Menü 2

Essenz von Flaschentomaten,  
Gemüwestreifen, Ravioli und Pesto  
\*\*\*

In Spätburgunder pochierte Perlhuhnbrust  
mit Rösch gebratener Haut auf Spitzkohl,  
seiner Sauce und Kartoffelnocken  
\*\*\*

Ein süßer Reigen aus unserer Patisserie

€ 31,50/Person

#### Menü 3 - Vegetarisch

Sellerieschaumsüppchen mit Asiatrüffel  
\*\*\*

Ragout von Pilzen und Gemüse im  
Kräutercrepe auf Sauerampfersauce  
\*\*\*

Buttermilchmousse mit marinierten Beeren

€ 26,50/Person

### Oktober bis Dezember

#### Menü 1

Schaumsüppchen vom Hokaidokürbis  
mit seinem Öl und Kernen  
\*\*\*

Hirschkalbsrücken mit Wachholder-Walnusskruste,  
Maronen-Semmelaufguss und Rahmwirsing  
\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Gewürzorange

€ 34,50/Person

#### Menü 2 – unser Gänsemenu

Gebackene Gänsekrusteln an Feldsalat mit  
Remouladensauce und Kirschtomaten  
\*\*\*

Gänsekraftbrühe mit Trüffelklößchen  
und Gemüwestreifen  
\*\*\*

Confierte Gänsekeule knusprig gebraten  
mit Apfelrotkohl, glasierten Maronen und  
kleinen Kartoffelknödeln  
\*\*\*

Gan(s)z was süßes!!!

€ 37,50/Person

#### Menü 3 - Vegetarisch

Arrangement von winterlichen Salaten  
mit geräucherten Tofuwürfeln  
\*\*\*

Piccata vom Flaschenkürbis auf leichter  
Kräutersauce, umlegt mit Trüffel-Kartoffeln  
\*\*\*

Christstollenparfait mit Ragout von Zwergorange

€ 26,50/Person