

Menü I ein klassisches 4 Gänge Menü
zu 23,95 Euro

Tessiner Tomatencremesuppe „Ascolago“
unter der Sahnehaube angerichtet,
mit frischen Kräutern und gerösteten Mandeln

Gartenfrische Salate der Saison
mit einem italienischen Dressing mariniert
und Kerbelrahm

Saftige Schweinemedallions vom Grill
an frischen Champignons in Cognacsahne,
und hausgemachten Spätzle vom Brett
oder

Rotzungenfilets „Venezianische Art“
Pochierte Rotzungenfilet- Schleifchen
an leichter Zitronensauce, angerichtet auf kernigem
Pilawreis mit Blätterteigfleurons
oder

Putenbrustfilets „Grenobler Art“
an einer Fendant-Käsesauce serviert
und Kartoffelkroketten

Mandel Honig Parfait
auf einem Saucenspiegel angerichtet,
mit Caramel, gerösteten Mandeln
und geschlagener Sahne

Menü II ein festliches 4 Gänge Menü
zu 27,70 Euro

Französisches Spinatcremesüppchen
Unter der Sahnehaube serviert mit gerösteten
Mandeln und Streifen vom Schwarzwälderschinken

Frische Salate vom Wochenmarkt
An italienischem Dressing, mit gerösteten
Magerspeckstippen, Weißbrotroutons, sautierten
Champignons und Kresse Kerbelrahm

Duett vom Rumpsteak und Schweinefilet
Ein saftiges Rumpsteak und ein Schweinefilet
an frischen Champignons in Kerbelrahm und
Burgundersauce serviert, mit Grilltomaten
und hausgemachten Spätzle vom Brett
oder

Das Beste vom Lachs und St. Petersfisch
Tranchen vom Lachs- und St. Petersfischfilet,
in Weißwein gedünstet, an einer
Hummer- und Chardonnaysauce serviert,
mit Meeresfrüchten und kernigem Reis
oder

Nüsschen vom Hirschkalb „Baden Baden“
2 Hirschmedallions aus der Nuss geschnitten,,
serviert an Wachholder- Pfifferlingrahmsauce,
mit einer Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten

Vanilleparfait „Nicoletta“
ein hausgemachtes Parfait mit Marzipan, Nougat
und kandierten Früchten, serviert an einer
Waldbeerenvariation mit Schlagsahne und Mandeln

Menü III ein zeitloses 4 Gänge Menü
zu 32,70 Euro

Doppelte Kraftbrühe mit Markklösschen
Doppelte Rinderbouillon mit hausgemachten
Markklösschen und feinen Gemüsestreifen

Blattsalate und Scampis
Ein Salatbouquet von frischen Salaten an
Himbeeressigdressing,
gerösteten Magerspeckstippen
angerichtet an 2 sautierten Scampis

Medallions vom Milchkalbsfilet
2 saftig gebratene Medallions vom Milchkalbsfilet,
an frischen Champignons in Sherryrahmsauce und
Burgunder- Rotweinsauce angerichtet,
dazu servieren wir Kartoffelkroketten
oder

St. Petersfischfilets „Qusisana“
2 Filets vom St. Petersfisch in Frascati gedünstet,
serviert an Krebs- Hummersauce mit Noilly Prat,
angerichtet mit gebratenen Scampis, Kirschtomaten
Meeresfrüchten und kernigem Pilawreis
oder

Wildhase und Hirsch „Diana“
Ein Filet vom Wildhasen und ein Hirschmedaillon
Saftig gebraten serviert mit Rahmpfifferlingen
und Wacholdersauce mit altem Burgunder,
gebratener Preiselbeerbirne
und hausgemachten Spätzle vom Brett

Tessiner Amaretto- Cappuccinocreme
mit Löffelbiskuit an Schokosauce
und geschlagener Sahne

Menü IV ein exclusives 5 Gänge Menü
zu 35,90 Euro

Variationen vom Lachs „Nicoletta“

Rosen vom gebeizten Lachs und Lachstatar
an Senf Dillsauce, Lachskaviar
und knusprigem Kartoffelrösti

Auswahl von Salaten der Jahreszeit

mit gerösteten Magerspeckstippen,
französischen Weißbrotroutons, frischen in
Butter sautierten Champignons in Burgunderjus
und Karottenstreifen an Mailänder Joghurtdressing

Sorbet mit Cassis

Black Angus Rumpsteak „Louis Armstrong“

an Trompetenpfefferlingen in Cognacrahmsauce
dazu servieren wir Kartoffelkroketten
oder

Seeteufel und Scampis „Negresco“

eine Komposition vom Seeteufel und Scampis vom
Grill, mit Meeresalgen, Muscheln und
Blätterteigfleurons, Chablisrahmsauce,
Blätterteigfleurons und kernigem Pilawreis
oder

Hasenrückenfilets „Straßburger Art“

2 Hasenrückenfilets saftig gebraten, an
Wachholder- Champignonrahmsauce,
gebratener Preiselbeerbirne
und hausgemachten Spätzle vom Brett

Geeistes Mousse von Zimt und Armagnac

Serviert mit heißen Zwetschgen und Schlagsahne

Menü V ein stilvolles 6 Gänge Menü
zu 47,70 Euro

Carpaccio vom Rinderfilet

Ein Carpaccio vom Rinderfilet in der Kräuterkruste
angerichtet mit Grana Padano, Keta Kaviar
und französischem Stangenweißbrot

Nüsslisalat

mit Himbeeressig dressing mariniert
und sautierten Putenbruststreifen

Scampi und Seezunge „Danieli“

Scampi vom Grill und ein
gedünstetes Seezungenfilet
serviert an Hummerschaum mit Meeresfrüchten

Barbarie-Entenbrust „Bigarrad“

eine rosa gebratene und tranchierte Entenbrust
an Orangensauce mit Preiselbeeren und Kroketten
oder

2 Medaillons vom Hirschrückenfilet

2 saftig gebratene Medaillons vom Hirschrücken
Serviert an einer Wachholder- Kirschsauce
mit einer gebratenen Preiselbeerbirne
und hausgemachten Spätzle vom Brett

Apfelbeignets „Walliser Art“

Apfelscheiben in Bierteig und Zimtucker
serviert an Bourbon Vanillesauce

Menüvorschläge“

www.tessiner-grill.de

Diese Menüs sind nur einige Anregungen
zum Gestalten Ihrer Feierlichkeit

Kombinieren Sie zu ihrem Menü eine
Vorspeise oder einen anderen Hauptgang
Ihrer Wahl dazu.

(Wild, Fisch oder Geflügel)

Alle Desserts und Suppen sind ohne
Aufpreis austauschbar.

Bei einer Menübesprechung mit unserem
Küchenmeister, beraten wir Sie gerne und
setzen saisonale Akzente

Wir wünschen viel Spaß beim aussuchen
und kombinieren Ihres individuellen Menüs
