



Schloss Lautrach

Festliche Menüvorschläge 2021

Haben Sie einen besonderen Menüwunsch?

Dann sprechen Sie uns an und genießen Sie Ihr individuell abgestimmtes Menü.





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 1

Gruß aus der Küche

* * * *

Entenleber mit Passionsfrucht und Joghurt

* * * *

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit Herzmuscheln und Kirschtomaten

* * * *

Heilbutt an Safrannage
mit Muskovadoessig und Zwiebelgnocchi

* * * *

Rosa gebratenes Rinderfilet an Madeirajus mit
jungem Spinat und Kartoffelsurprise

* * * *

Duett von Rhabarber und Zartbitterschokolade

Preis: 87,00 Euro | Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 59,50 Euro | Person)





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 2

Gruß aus der Küche

* * * *

Geräucherte und gebratene Entenbrust
mit Pfirsich-Chutney und Wildkräutersalat

* * * *

Kalbsschwanzessenz mit Pfifferlingsravioli und Eigelb

* * * *

Petersfisch an Eisenkrautsauce
mit Radicchiorisotto

* * * *

Iberico-Schweinefilet im Tramezzinimantel an Rosmarinjus
Ratatouille und Kartoffelblini

* * * *

Délice von Guave und Schokolade mit Yuzu-Sorbet

Preis: 74,00 Euro | Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 46,50 Euro | Person)





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 3

Gruß aus der Küche

* * * *

Blattsalate in Limonendressing
gebratene Pfifferlinge

* * * *

Schaumsuppe vom Hokaidokürbis
mit Lachsforelle

* * * *

Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinsauce
Bohngemüse und Kräuter-Pofesen

* * * *

Sauerrahmtarte mit Erdbeersorbet

Preis: 67,00 Euro | Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 39,50 Euro | Person)





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 4

Gruß aus der Küche

* * * *

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse an
Antipastigemüse und Blattsalaten

* * * *

Schaumsuppe von der Marone
mit Schwarzen Nüssen

* * * *

Lammrücken unter der Röstzwiebelkruste an Gremolatajus
mit Spitzkohlroulade und Maisriegel

* * * *

Interpretation von Bananensplitt

Preis: 69,00 Euro | Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 41,50 Euro | Person)





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 5

Gruß aus der Küche

* * * *

Duett von der Garnele, Ingwer und Mesclunsalaten

* * * *

Weißer Tomatenschaumsuppe
mit pochiertem Wachtelei und Grießklößchen

* * * *

Zander in Muschelsud mit jungem Gemüse

* * * *

Kalbsrücken an Portweinjus
mit Spargelragout und Pastinaken-Ravioli

* * * *

Dialog von Himbeere und Nougat

Preis: 80,00 Euro | Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 52,50 Euro | Person)





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 6

Gruß aus der Küche

* * * *

Variation von der Roten Beete mit Grünkohl
und Jakobsmuschel

* * * *

Schaumsupe von Rotem Curry
Zitronengras und Koriander mit Garnele

* * * *

Stubenküken mit weißem Trüffelschaum
Treviso-Ravioli und gehobeltem Manchego

* * * *

Crêpinette vom Hirschkalbsrücken an süßer Pfeffersauce
glasierten Maronen, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelbuchteln

* * * *

Spekulatiuseisparfait mit Zitrusfrüchten
und weißem Kaffee-Eis

Preis: 89,50 Euro | Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 62,00 Euro | Person)





Schloss Lautrach

Menüvorschlag 7

Gruß aus der Küche

* * * *

Feldsalat in Kartoffeldressing mit
Coppaschinken und Granatapfelkernen

* * * *

Topinamburschaumsuppe mit Taschenkrebssravioli

* * * *

Rosa gebratene Entenbrust an Balsamicosauce
Apfel-Rotweinpüree, Rahmwirsing und Kartoffelroulade

* * * *

Terrine von der weißen Schokolade
Portweineis und Lebkuchencrumble

Preis: 60,00 Euro | Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 32,50 Euro | Person)

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

