

# Camery

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder.

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Unser Bankett-Team unterstützt und berät Sie nach Kräften bei der Wahl.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



## Januar – März

Blumenkohl-Panna-Cotta –  
roher Schinken – eingelegtes Gemüse

◇◇◇

Rinderkraftbrühe – Buchenpilze – gefülltes Wantan

◇◇◇

Bauch vom LiVar-Bioschwein – Pommerysenf –  
Kohlrabi – Bunte Rüben

◇◇◇

Valrhona Dulce – Hafer – Birne – Pastinake

Euro 83/72 (ohne Zwischengang)

Ceviche von der Lachsforelle –  
Avocado – Cedrizitrone

◇◇◇

Tranche vom wilden Heilbutt –  
Misoschaum – Topinambur – Reiscreme

◇◇◇

Salzwiesenlamm – Tom Ka Gai –  
Wilder Brokkoli – Paprika – Jasminreis

◇◇◇

Buttermilchmousse – Passionsfrucht –  
weißes Schokoladeneis – Basilikum

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Black Tiger Garnele – Avocado –  
Curry-Ingwer-Mayonnaise

◇◇◇

Geangelter Kabeljau gedämpft –  
Schnittlauch – Kräuterseitlinge – Risotto

◇◇◇

Hendl vom Eichethof – Rotkohljus –  
Schwarzwurzel – Serviettenknödel

◇◇◇

Kokosnussmousse – Buchweizencreme –  
Rote Bete – Kaffirlimette

Euro 84/73 (ohne Zwischengang)

Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren  
zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.



## April – Juni

Marinierter Stangenspargel – Frankfurter Kräuter –  
Eiervinaigrette – gebratener Kaninchenrücken

◇◇◇

Spargelsuppe – Kerbel – gebratene Garnelen

◇◇◇

Maishendl mit Sesam mariniert vom Grill –  
Weißer Spargel – konfierte Kartoffeln

◇◇◇

Délice vom Rhabarber – Joghurt – Ingwercreme

Euro 84/72 (ohne Zwischengang)

Grüner Spargel gebraten – lauwarmer Lachsforelle –  
Tomaten-Chutney – Wildkräuter

◇◇◇

Pulpo – Thymianbutter –  
Coco Blanc – Schinkenschaum

◇◇◇

Rippe vom Hereford-Rind – Kräuterjus –  
Ratatouille – Oliven-Kartoffel-Stampf

◇◇◇

Marinierte Erdbeeren – Vollmilchschokolade –  
Mascarponekugel – Eisenkraut

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Marinierte Entenstopfleber mit eingelegtem Rhabarber –  
hausgemachte Brioche

◇◇◇

60 Min. Bio-Ei – Bärlauchmousseline –  
Spargelragout

◇◇◇

Iberico-Schwein „sous vide“ – Chorizo –  
Erbsen – Bratreis

◇◇◇

Délice von der Johannisbeere – Haselnussbiskuit –  
Salzitrone – Sauerampferis

Euro 84/73 (ohne Zwischengang)

Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren  
zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.



## Juli – September

„Caponata“-Salat vom Grillgemüse –  
Seeteufelmedaillon – Oliven

◇◇◇

Artischocken-Consommé –  
mit Feta gefüllte Teigtaschen

◇◇◇

Rücken und Keule vom Kaninchen – Brokkoli – Risotto

◇◇◇

Variation von der Süßkirsche –  
Milchreiseis – Kerbel – Süßholz

Euro 84/73 (ohne Zwischengang)

Tomatenvariation –  
Rote Tiefseegarnelen – Basilikum

◇◇◇

Erbsenrisotto – Weißweinschaum –  
gebratenes Wachtelbrüstchen

◇◇◇

Délice vom Ferkel – Kümmeljus – Spitzkohl – Gnocchi

◇◇◇

Brombeerschnitte – Shiso –  
Kokosnuss – Thai-Basilikum-Perlen

Euro 84/73 (ohne Zwischengang)

Black Tiger Garnele – Rote Paprika –  
Wassermelone – Garnelenmayonnaise

◇◇◇

Lachsforelle 40 °C – Wilder Brokkoli –  
Gewürzjoghurt – Blaubeeren

◇◇◇

US-Beef – Portweinjus –  
3 Mal Mais – rotes Zwiebelkonfit

◇◇◇

Original Beans Esmeralda 42 % –  
Preiselbeere – Pumpernickel – Petersilie

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren  
zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.



**Oktober –  
Dezember**

Variation vom Kürbis „eigene Ernte“ –  
Kanadischer Hummer

◇◇◇

Winterkabeljau – Beurre blanc –  
Granatapfel – Kartoffel „eigene Ernte“

◇◇◇

Geschmorte Rinderschulter – Barolojus –  
Wurzelgemüse – Polenta

◇◇◇

Haselnusschnitte – Vanille –  
Karotte – Frischkäse

Euro 87/73 (ohne Zwischengang)

Rilette von der Ente – Gewürzjoghurt –  
Rotkohl – Couscous

◇◇◇

Black-Tiger-Garnelen – Kürbisrisotto – Ingwer

◇◇◇

Gratinierter Frischlingsrücken – Walnuss –  
Creme und Roulade vom Sellerie – Mandarine

◇◇◇

Eingelegte Zwetschgen – Hefe –  
Baiser – Vanille – Milch

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Bayerisches Forellenfilet – Rotkohl –  
Buttermilch – Haselnuss – Birne

◇◇◇

Kürbis-Curry-Süppchen – St. Jakobsmuschel

◇◇◇

Bayerische Entenbrust – Rosenkohl –  
Kräuterseitling – Serviettenknödel

◇◇◇

Original Beans Edelweiß 37 % – Trauben –  
Rote Bete – karamellisierte Walnüsse

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren  
zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.

