

# COCKTAILHOPPING

## Juni

### **Americano:**

Campari, Antica Formula,  
Soda

### **Gin Fizz:**

Gin, Zitronensaft, Zucker,  
Soda

### **Rum Old Fashioned:**

Gereifter Rum, Zucker,  
Angostura Bitter

---

### **Vorspeise**

Baby Leaf Salat mit  
karamellisierten Ziegenkäse  
und Passionsfrucht

### **Hauptgang**

Medaillon aus dem  
Kalbsrücken, Pfeffersauce,  
mediterranes  
Pfannengemüse und  
Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

Rhabarber Crumble  
mit Vanilleeis

Gerne passen wir das Menü auf Ihre speziellen Wünsche an

# COCKTAILHOPPING

## Juli

### **Aperol Spritz:**

Aperol, Prosecco, Soda

### **Saigon Cooler:**

Gin, Creme de Cassis,  
Limette und Cranberry

### **Maracuja Paradies:**

Weißer und Brauner Rum,  
Peach Tree, Zitrone,  
Marajucasaft

---

### **Vorspeise**

Shrimpscocktail mit Röstbrot

### **Hauptgang**

Schweinefilet, Rosmarinjus,  
Speckbohnen und  
Kartoffel – Frischkäsestampf

### **Dessert**

Schokoladenküchlein mit  
Maracujasorbet

Gerne passen wir das Menü auf Ihre speziellen Wünsche an

# COCKTAILHOPPING

## August

### **Hugo:**

Holundersirup,  
Prosecco, Soda

### **Daiquiri:**

Weißer Rum, Limettensaft,  
Zucker

### **Chambord Sour:**

Chambord, Zitrone,  
Zucker

---

### **Vorspeise**

Petersilienschaumsuppe

### **Hauptgang**

Gebratener Zander auf  
Blattspinat mit  
Süßkartoffelpürree

### **Dessert**

Himbeertarte

Gerne passen wir das Menü auf Ihre speziellen Wünsche an

# COCKTAILHOPPING

## September

### **After All:**

Calvados, Peach Tree,  
Zitrone

### **Minzers Drem:**

Gin, Peach Tree,  
Grenadine, Zitrone,  
Orange

### **YV´s:**

Licör 43, Aperol,  
Zitrone,  
Mango und Maracuja

---

### **Vorspeise**

New England  
Clam Chowder

### **Hauptgang**

Gebratene Maispoularde,  
cremige Polenta und  
gebratene Waldpilze

### **Dessert**

Cremè Brûléé  
mit Zitrusaroma

Gerne passen wir das Menü auf Ihre speziellen Wünsche an

# COCKTAILHOPPING

## Oktober

### **Polo Cocktail:**

Gin, Pink Grapefruit,  
Orange

### **El Presidente:**

Weißer Rum, Noilly Prat,  
Anitica Formula, Triple Sec,  
Grenadine

### **Golden Cadillac:**

Galliano, Creme de Cacao  
Weiß, Sahne, Orange

---

### **Vorspeise**

Kürbiscremesuppe  
mit Öl und Kern

### **Hauptgang**

Geschmortes vom Ochsen,  
Lauchgemüse und  
Kartoffel – Frischkäsestampf

### **Dessert**

Cheese Cake mit  
Beerenragout

# COCKTAILHOPPING

## November

### **Italian Stolon:**

Aperol, Pink Grapefruit,  
Prosecco

### **Blood and Sand:**

Johnnie Walker Black Lable  
Cherry Heering,  
Antica Formula, Orange

### **White Russian:**

Vodka, Kahlua,  
Sahne

---

### **Vorspeise**

Rote Bete Carpaccio  
mit Baby Spinat und  
Ziegenkäse

### **Hauptgang**

Gebackene Keule von der  
Landente mit eigener Sauce,  
Rotkraut und Semmeltaler

### **Dessert**

Cremè Brûlée von  
dunkler Schokolade

Gerne passen wir das Menü auf Ihre speziellen Wünsche an

# COCKTAILHOPPING

## Dezember

### **Aperol Sour:**

Aperol, Zitrone, Zucker,  
Orange

### **New Yorker:**

Bourbon, Grenadine Lime  
Juice und Limette

### **Brandy Alexander:**

Gran Duque D`Alba,  
Creme de Cacao braun,  
Sahne, Muskat

---

### **Vorspeise**

Schaumsuppe vom Rotkraut

### **Hauptgang**

Gebatener Kabeljau,  
Kartoffel – Estragonpüree  
und geschmorter Spitzkohl

### **Dessert**

Stollenparfait mit  
Rumbeeren

Gerne passen wir das Menü auf Ihre speziellen Wünsche an