

## Menüvorschlag I

Klassische Hochzeitssuppe

\*\*\*

Rinderfilet im Ganzen gebraten an Thymianjus  
mit Steinpilzen in Kräutern gebraten dazu herbstliches Gemüse an Rotwein-Zwiebelsauce  
und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dessertauswahl „Jann Hirsch“

Euro 32,00 pro Person

## Menüvorschlag II

Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobel

\*\*\*

Zart geschmorte Hirschkeule an Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl,  
Birne und Butterspätzle

\*\*\*

Rote Beerengrütze an frischen Früchten

Euro 31,00 pro Person

## Menüvorschlag III

Vorspeisenvariation der Meereslust

\*\*\*

Perlhuhnbrust mit Salbei und Parmaschinken auf Champignons mit Jus und Schweinefilet mit  
Kräuterkruste an Dornfelderjus mit Mandelbroccoli und Kartoffelrösti

\*\*\*

Marinierte Heidelbeeren

Euro 30,00 pro Person