



Your Private Restaurant.

VORSPEISEN



ROTE-BETE-CARPACCIO

mit Kürbiskern-Vinaigrette, rosa Meerrettich und gebrannter Ziegenkäsecreme, dazu Apfel-Chutney und Cracker

Bestellnummer: 20130001



CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST

mit Portweifeigen, kleinem Waldorfsalat auf karamellisiertem Apfel und Calvados-Apfel-Chutney mit Zimt

Bestellnummer: 20110002



VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN

an einer Demiglace mit mariniertem Grillgemüse und Thunfischsauce

Bestellnummer: 20110001



TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS "LOCH DUART"

mit marinierten Gambas in Kokos und Limette, Koriandercreme, Wakamè-Salat und Thai-Crumble

Bestellnummer: 20120003



Your Private Restaurant.

HAUPTGERICHTE



KROSS ÜBERBACKENE CONFIERTE ENTENBRUST
Orangensauce, Rotkohlroulade und Kartoffelplätzchen

Bestellnummer: 20210006



SALTIMBOCCA VON DER PERLUHNBRUST
an Korianderjus mit einem Duo von der Karotte und
sizilianischem Couscous

Bestellnummer: 20210003



GEBRATENES HIRSCHMEDAILLON MIT NUSSKRUSTE
und geschmorte Rehschulter, dazu Wirsingpäckchen und
Kartoffelschnitte mit Maronencrunch

Bestellnummer: 20210005



DUETT VOM KALB
Geschmortes Kalbsbäckchen und gegarter Kalbsrücken „Sous-
Vide“ auf Kartoffelbaumkuchen an Portweinjus mit
Keniabohnenbund und Semmelknödel-Pilz-Soufflé

Bestellnummer: 20210002



GEBRATENES RINDERFILET AN BAROLOJUS
mit Gemüsestreifen in Mangold und Kartoffel-Trüffel-Gratin

Bestellnummer: 20210001

LACHSFILET IN OLIVENÖL CONFIERT MIT
SIZILIANISCHER TOMATENSALSA
mit Kräutern gratiniertem Ratatouille und Tomatenpolenta

Bestellnummer: 20220001



WINTERLICHER KABELJAU MIT KARTOFFELKRUSTE
an Topinamburschaum mit getrüffeltem Spitzkohlbällchen
und Pilzstrudel

Bestellnummer: 20220004



GEBRATENE MEDAILLONS VOM WEISSEN HEILBUTT
mit Paprika-Oliven-Emulsion, Safranfenchel, Risoni-Risotto
und Zitronengel

Bestellnummer: 20220005



GEBACKENE PFIFFERLINGSRISOTTO-BÄLLCHEN
mit Parmesancreme begleitet von gegrilltem,
kräuter-mariniertem Kürbis und einer Kürbisschnitte mit
Petersiliengel

Bestellnummer: 20230004



SIZILIANISCHES RATATOUILLE AUF TRAMEZZINI
mit gezupftem Feta und gerösteten Pinienkernen

Bestellnummer: 20230003



ORIENTALISCHER GEMÜSESTRUDEL MIT
BASMATIREISNOCKE
und gebratener Süßkartoffel in Gemüsemarinade, dazu
Gemüse-Kardamom-Jus

Bestellnummer: 20240003



„SOUS-VIDE“ GEGARTER CHICORÉE

mit gegrillter Aubergine an Orangen-Oliven-Sauce, dazu Kichererbsen-Törtchen und orientalischer Couscous, Lauch und Goji-Beeren



Bestellnummer: 20240001



Your Private Restaurant.

HAUPTGERICHTE FÜR KINDER

TAGLIATELLE

mit Hackfleischbällchen, Tomaten-Vanille-Sauce und Parmesanspänen



Bestellnummer: 20410003

PREMIUM IRISH-BEEF-BURGER

im Käsemaccaroni-Bun, Antipasti-Gemüse, dazu "Power-Stäbchen" und hausgemachte Ketchup-Sauce



Bestellnummer: 20410002

FEINES SCHNITZEL

mit Rahmsauce, buntem Kohlrabistern und Kartoffelplätzchen



Bestellnummer: 20410001



Your Private Restaurant.

DESSERTS



SCHOKOLADENPUDDING
mit Vanillesauce und Erdbeertartelette

Bestellnummer: 20450001



ZWEIERLEI NOUGAT
mit Ananas-Mango-Ragout und Zimtcrumble

Bestellnummer: 20310003



MARONEN-CRANBERRY-TIRAMISU
mit Rumfrüchten und Zimtgebäck

Bestellnummer: 20310005



DÉLICE VON WEISSER SCHOKOLADE UND PISTAZIE
mit Erdbeer-Mark und Pistazien-Macarons auf
Schokoladenerde

Bestellnummer: 20310002



„SCHNEEBÄLLE“ AUS KOKOS UND NOUGAT
auf karamellisierter Ananas mit Vanillekipferl-Bröseln und
Bratapfelragout

Bestellnummer: 20310004

SCHOKOLADEN-TRILOGIE

aus Mousse au Chocolat, Chocolate Fudge und Schokotörtchen, dazu exotisches Kumquatragout

Bestellnummer: 20310006



Your Private Restaurant.

CHOCOLATERIE



MCHEF CHOCOLATERIE BY KEVIN KUGEL

exklusive Pralinenauswahl aus der Hand des ausgezeichneten Chocolatiers und Deutschen Meisters Kevin Kugel

Bestellnummer: 34000001



Your Private Restaurant.

ZUBEHÖR



MCHEF-GLASBODEN

Einschubboden aus Borosilikatglas zum Einsatz für die Zubereitung von MChef-Gerichten

Bestellnummer: 59000001