



„Unter sich sein und genießen“

Genießen Sie mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern im **studio** einen exklusiven Rahmen.

Entspannt und ohne jegliche Hektik, können Sie als Gastgeber sich Ihren Gästen widmen. Wir kümmern uns um alles andere, denn Sie stehen im Mittelpunkt.

Vom eingedeckten, dekorierten Tisch, einem unaufdringlichen aufmerksamen Service, ein Menü nach Ihrem Geschmack und besondere Weine, erfüllen wir aus Leidenschaft gerne Ihre Wünsche. Und wenn Sie möchten, kocht auch Tommy R. Möbius live im Raum für Sie.

Um Ihnen die ersten Ideen zu geben, haben wir folgende Menüs für Sie zusammengestellt.

Der Klassiker

Vorab eine kleine Schnabelei

Carpaccio von der roten Gamba di Palamòs
[Yuzu Sesam | feiner Kräutersalat | Zitronengel |
knusprige Langostino]

Das Möbius Risotto
[Artischocken | Parmesan | Kerbel]

oder

Eine weiße Suppe
[Petersilien.Schaum.Suppe | Herbsttrompeten Tatar |
Ibericoschinkentoast]

In Olivenöl geschmorter Ochsenfleisch
[getrüffeltes Kartoffelpüree | Saubohnen & Portweinschalotten]

Das halbgefrorenes vom knusprigen Salbei
[hausgemachter Marillenröster | Knusperschokolade]

Menü 82 Euro



Ente gut, alles gut

Vorab eine kleine Schnabelei

Das legendäre Beef Tatar im Capriani Style
[Trüffelmayonnaise | Gewürzgurke | süsse Kapern |
Parmesan | Eigelb | Sardelle]
Gerne mit Prunier Caviar 20gr. Aufpreis 22 Euro

Der Ricotta Ravioli
[cremiger Rukolaspinat | Salzmandeln]

oder

Möbius seine Pasta
[feine Tagliatelle | wilde Langustino`s |
Salz -Zitronen Beurre Blanc | Basilikum]

Die Mulard Ente aus Spanien
[Brust & Keule | Albufera Sauce | Junglauch |
geschmorte Kartoffeln | Sellerie]

Das etwas andere Tiramisu
[Andraschko Espresso | Rum vom Reisetbauer | geeiste Mascarpone]

Menü 86 Euro

Aus dem Wald

Vorab eine kleine Schnabelei

Topinambur⁴
[eingelegt | getrüffelt | knusprig | | gestampft | pochiertes Bio Ei]

Eine klare Sache
[Essenz von und mit Tafelspitz |
feines Suppengrün | Möbius Maggi 😎]

Der Saibling im Papier gegart
[Filet | Nußbutterkartoffeln | Saiblingskaviar | wilder Brokkoli]

Das Reh aus dem Odenwald
[Rehrücken & geschmortes | Preiselbeerenjus |
kleine Semmelknödel | Wurzelwerk]

Dem Kaiser sein Schmarrn
[Topfen | hausgemachter Zwetschgenröster | Tahiti Vanille]

Menü 92 Euro



Unser Gans' Essen

Eine kleine Schnabelei

Maroni Maroni

[Maronischaumsuppe | knusprige Sellerie Ravioli | weisser Trüffelschaum]

oder

Der Salat vom Feld

[Feldsalat | Croutons | Kartoffel- Speckdressing |
knuspriger Speck | Schnittlauch]

Einen Ravioli vom Butternuss.Kürbis

[Butternusskürbis | Petersilie | Haselnüsse | Parmesan]

Brust & Keule von der Landhaus.Gans

[Apfelrotkraut | Beifuss | Thüringer Klöße | karamellierte Maroni]

Ein Sorbet geht immer

[Joghurt Espuma | karamellierte Ananas | Basilikum]

Menü 77 Euro

Vom 1. bis zum 30.November buchbar

Gut zu wissen

Die konkrete Menüwahl besprechen wir mit Ihnen persönlich. Die Ideen, die Sie hier lesen, sollen Ihnen dabei eine Inspiration sein.

Veranstaltungstage: gesamte Woche nach Verfügbarkeit möglich

Dekoration nach Absprache

Mindestpersonenzahl: 10 Personen

Getränke sowie Aperitif nach vorheriger Absprache und Verbrauch

Tommy R. Möbius "LiveCooking" ab 500,00 Euro

Gültig bis 30.November 2021