

Gourmet

Kalte Vorspeisen

Serrano Schinken an Galiamelone

Tranchen vom Rosa Roastbeef mit Kräuterremoulade

Internationale Käsevariation mit Weintrauben

Riesengarnelen in Knoblauch- Chili Marinade

Süppchen

Rinderkraftbrühe mit bunten Gemüse und Pfannkuchen Streifen

Hauptspeisen

Filetvariation von Rind, Schwein und Hähnchen auf mediterranen Gemüse und Katalanische Kartoffeln

Kaninchen Rollbraten in Steinpilzjus mit Speckbohnen und Bergkäse Rösti Bällchen

rosa gebratene Entenbrust auf Wokgemüse anbei in Sesamöl gebratene Meenudeln

Gebratener Wolfbarsch auf Spargel- Mango- Romanesco- Gemüse mit Zitronen - Hummersoße und Couscous

Dessert

Tartufata, Blätterteig und Biskuit mit Patisseriecremefüllung

verziert mit einer Schokoladenwellen

Duett von braunem und weißem Schokoladen Soufflé

pro Person 39,90 €