

Gourmet

Kalte Vorspeisen

Serrano Schinken an Caliamelone

Internationale Käsevariation mit Weintrauben

Hausgemachter Graved Lachs an eine Honig-Ingwer Marinade

Carpaccio vom Angus Rind mit Trüffel Öl, Grand Pandano und Rucola garniert

Süppchen

Süßkartoffel-Mango Süppchen mit Zimt Schmand

Hauptspeisen

In Rotwein geschmorrt Rinderbäckchen an Prinzessbohnen und Kartoffel-Steinpilzgratin

Gegrilltes Kachelfeisch vom Heuschwein an einer Thymian- Balsamicojus mit Romanesco in Pinienbutter und Käsespätzle

Saftige Maispourelade auf Pimentoschaum an Ingwer-Honig-Karotten anbei Kräuterpolenta Halbmonde

Gebratener Wolfbarsch in Limetten- Chili- Kräuter Öl, an provenzalischen Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Dessert

Braunes Schokoladen Soufflé

Birnenrahmstrudel mit Vanille-Zimtsauce

ab 20 Personen je 44,90 €