

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
mit Orangen-Dijonsenf Butter und Frischkäse-Dattel-Curry Dip
- **Ceasar Salat** mit Ceasar Dressing, Tomaten und Croûtons
- **Geklopftes Rindercarpaccio** mit Tete de Moin Käserosen, Basilikum Pesto, Nüssen und Trüffelcreme
- **Salat von Gegrilltem Anti Pasti Gemüse** mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern
- **"Caprese"** Cherrytomaten und Mozzarellasalat mit Fleu de Sel, Olivenöl, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
- **Ziegenkäsebällchen** mit Kräutern, Chili und Honig auf Rucola Salat und Süßer Senf Dressing Dressing
- **Teriyaki Huhn Bowl**
Wok Nudeln, Salzmandel, Möhren, Sojasprossen, Edamame, Rote Beete, Gurke
Asia-Sweet and Spicy Dressing
- **Auswahl edelster Räucherfische** mit Preiselbeer Meerrettich
(Lachskonfekt mit diversen Toppings, Honig Gambas, Forelle, Makrele)

1

Hauptgänge

- **Gedämpfter Lachs und Loup de mer** in Kapern-Limetten-Soße dazu Bavette-Nudeln
- **Putenröllchen** in Zitronengras-Currysoße mit Kafir Limonenblätter verfeinert, Prinzessbohnen im Speckmantel und goldgelb gebackene Rosmarinkartoffeln
- **Filetmedaillons vom Jungschwein im Speckmantel** in Dijon-Senfsoße, mediterranes Grillgemüse und gratinierte Kartoffeln mit Mascarpone und Parmesan

Dessert

- **Apple Pie im Glas** Mascarpone, Apple Chutney, Sojapudding, Hafercrunch
- **Duett Schokoladen und Passionsfruchtcreme** im Glas geschichtet mit Kernen
- **Tiramisu** mit Kaffee und Haselnuss

Ab 42,50 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.