

Vorspeisen

- **Unsere mediterran duftende Brot Station**
mit Schnittlauchquark, Frischkäse-Feta Dip mit getrockneten Tomaten, Estragon und Trauben
- **Gemischte bunte Salate** mit Balsamico Dressing
- **„Caprese“** Tomate und Mozzarella dünn aufgeschnitten
mit Fleur de Sel, Olivenöl, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
- **Pfannkuchenröllchen** mit Ziegenkäse, Iberico Schinken, Mango-Chili und Babyspinat
- **Vitello Tonnato** hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Kapernäpfel und frischer Gartenkresse
- **Rindercarpaccio** mit Pinienkernen, Rucola, Tete de Moin Käserosen und Trüffelcreme
- **Salat von gegrilltem Anti Pasti Gemüse** mit Olivenöl, Knoblauch und Parmesansplittern
- **Blumenkohl Couscous** mit Melone, Oliven, Orangen und Rauke

Hauptgänge

- **Rinder Brassato in Rosmarinjus**, Kräuterkartoffeln und mediterranes Gemüse
- **Lachs Saltimbocca** mit Salbei und Serranoschinken dazu Weißweinsauce, Blattspinat und gekräuterte Butter Gnocchi

Dessert

- **Luftiges Tiramisu** Mascarpone, Kaffee, Haselnuss
- **Mousse au Chocolat** mit frischen Beeren
- **Mascarpone und Erdbeercreme** geschichtet mit Crunch

Ab 37,90 € pro Personen

Preise gelten zzgl. gesetzl. MwSt.