

Menü 1

ANTIPASTI-VARIATION
gebratene Zucchini, Aubergine,
Bruschetta von der Paprika mit Parmigiano Reggiano,
panierter Mozzarella in Parmaschinken Mantel,
marinierter Rucola mit Pesto Vinaigrette

TOMATENCREMESUPPE
Knoblauch-Käse-Grissini

KALBSRÜCKEN
Polenta-Ratatouille-Tasche / Salbeisauce

PASSIONSFROUCHT PANNA COTTA
Erdbeeren

Menü 2

SÜSSKARTOFFELCREMESUPPE
Chilifäden / Petersilienschaum

ZANDERFILET
Rote-Bete-Reistaler / Gemüse / Noilly Prat Sauce

VANILLE CRÈME BRÛLÉE
Schokokekse / Nougateis / Goldbeeren

Menü 3

SPARGELSALAT

gebackene Avocado / Tomatencreme / Balsamico Vinaigrette

BABYSPINATCREMESUPPE

Ziegenkäse Zigarre

MAISHÄHNCHENBRUST

Trüffel Pasta / Gemüse / Sherry Sauce

RHABARBERHALBGEFRORENES

Erdbeer- und Orangeneis

Menü 4

GEBEIZTER LACHS

Gyoza nach asiatischer Art / Zuckerschoten Salat

THAI SUPPE

Geflügel / Gemüse / Nudeln

SCHWEINEMEDAILLONS

Knusperreistasche / Sesam-Wildbrokkoli / Paprika Soja Sauce

KOKOS-MANGO-SCHNECKEN

Litschi Grenadine

Menü 5

WEISSE SPARGELCREMESUPPE
Schnittlauch-Zitronen-Pesto / Pinienkern-Grissini

KALBSFILET
Champignon Crêpe / Gemüse / Portweinsauce

ERDBEERE TOPFENSCHNITTE
Basilikumeis / Schokoknusper

Menü 6

BÄRLAUCH CREMESUPPE
paniertes Wachtelei / Kräuterknusper

LAMMRÜCKEN
Kartoffeltürmchen / Prinzessbohnen / Thymian Jus

SCHOKOLADENMOUSSE
Vanilleknusper / Früchte

Menü 7

GERÄUCHERTE ENTENBRUST IM GEMÜSEMANTEL
Baby-Leaf-Salat / Pimientos de Piquillo Sauce

KRESSESCHAUMSUPPE
Lachspralinen

IBERICO SCHWEINEFILET
Kartoffelschnecke / Gemüse / Muskatblütenschaum

HASELNUSSSCHNITTE
eigener Likörcreme / Himbeeren