

3Gang Menükarte „Premium“

Prosecco-Empfang:

Antipasti: Vorspeiseplatte mit Serranoschinken & Honigmelone, spanischer Manchego Käse, original neapolitanische Salami, Fleischtomaten-Mozzarella – Basilikum & haus eigenes Olivenöl, Vitello Tonnato im hausgemachten Thunfisch Kapern Pesto, Rinder-Carpacci mit Rucola & Balsamico Vinaigrette, gebrilltes Gemüse, frisch gebackenes Brot mit Aioli

Zwischengang: Saisonale Suppe oder gartenfrischer Salat

Hauptgang:

1. Thunfischsteak mit Kräuterknoblauch, Mangold-Spinat und Püree
2. Seezungefilet mit Mangold Spinat Mix und Püree
3. Black Angus Rinderfilet mit Folienkartoffel oder
4. Lammfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert: mit hausgemachtem Tiramisu, Mousse au chocolate, Crema Catalana, Crêpes, Vanilleeis und saisonale Obst- Variationen

MENÜ PREMIUM: 45,90€ p.P. ohne Zwischengang und Prosecco