

MEDITERRANE GENÜSSE

VORSPEISEN

Ciabatta und Kräuterfocaccia
mit pikanter Fetacreme und Paprikadip

Gebratener Blumenkohlsalat mit Calamata Oliven
und Kapern auf Kräuterdip

Zitronenpfeffer marinierte Scheiben vom Ochsen
mit Bleichsellerie, Trevisano und Parmesanhobel

Ofen geschmortes Pilzallerlei mit Limonenöl und Rucola-Brotsalat

HAUPTSPEISEN

Von unserer „Live-Cooking“ Station:
Ravioli, frisch zubereitet in verschiedenen Variationen

An der nostalgischen Nudel-Rolle bereiten wir frisch für Sie zu:
Zweierlei Ravioli gefüllt mit Ricotta-Waldpilz und Kräutern oder
Barberie-Entenragout mit Orangenparfum
dazu servieren wir Ihnen eine Salbeisauce und/- oder Burgunder-Trüffel

Die Nudeln werden vor den Augen der Gäste durch die nostalgische
Nudel-Maschine gedreht und danach in einem heißen Wasserbad gesiedet.

BEILAGEN

Schwertfisch Carbonade auf geschmolzenem Tomaten-
Frühlingslauchgemüse und Risolée Kartoffeln

Stuffato von der Lammkeule auf Oliven-Pinienkernragout
mit gratinierten Kartoffel-Auberginen

DESSERT

Apfel-Joghurt Creme mit Schokoladen-Cigarillo im Miniglas

Filoteig-Tarte in Honig getränkt mit Nüssen und Sultaninen

Orangen-Paprika-Terrine mit süßer Basilikum Gremolata