

Französisches Menü

Dreierlei vom rosa gegarten Kalbsrücken,
Thunfisch im Sesammantel mit Quinoa-Salat und Wasabi-Dip,
gebeizte Tranche vom Ikarimi-Lachs an Kürbis-Chutney mit
gerösteten Kernen

*

Crèmesuppe aus der Petersilienwurzel
mit gebratener Riesengarnele

*

Kross gebratene Entenbrust an Sherryjus
auf Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffel-Soufflé

*

Tartelle von der Valrhona Equatoriale
Schokolade mit frischer Mango

vegetarische Option

Dreierlei mit gefüllten Zucchini-Frischkäse-Canneloni,
gemischter Antipasti-Spieß, Quinoa-Salat mit gegrilltem Kürbis

*

Crèmesuppe aus der Petersilienwurzel
mit gegrillten Champignons

*

Gefüllte Kohlrabi mit Pfifferlingen,
Kartoffel-Soufflé und Broccoli

*

Tartelle von der Valrhona Equatoriale
Schokolade mit frischer Mango