

FACHWERK MENÜ 3 bzw. 4 GANG

Hausgebackener Brotkorb mit Oliven, Kräuterbutter und Aioli

KÖSTLICHE ANTIPASTI VORSPEISEN

*Antipasti Variationen mit gegrilltem Gemüse und andere Köstlichkeiten
Edler Parmaschinken mit leckerer Honigmelone, Tomaten-Mozarella mit Balsamico und frischem Basilikum Olivenöl, Vitello Tonnato Kalbsfleisch im hausgemachten Thunfisch Kapern Pesto & Carpaccio nach Wahl*

TAPAS (2 Vorspeise als alternative)

Tapas Variation – warme Vorspeise nach Art des Hauses mit Datteln im Speckmantel, frische Champignons in Knoblauchsauce, Gambas in feiner Hummersauce, Paella Rissotto, Ofenkartoffeln mit Aioli, gefülltes Gemüse und andere Köstlichkeiten.

Salate oder Suppe (als Zwischengang)

*Gartenfrischer Ruccola Mixsalat mit Grana Padano & mediterraner Bauernsalat mit Fetakäse oder Kartoffelsalat in Kräuter Olivenöl Dressing
Frische Gemüse Cremesuppe nach Wahl*

HAUPTSPEISEN

Angus Rumpsteak oder Kalbsteak rosa gegrillt in feiner Kräuter Knoblauchsauce mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

** * **

Gegrillter Lachsfilet dazu reichen wir frischem Spinat/ Mangoldmix und Reis

** * **

DESSERTS

*Dessert Variation mit Mouse au Chocolate, hausgemachter Tiramisu
Obstsalat im Glas*

Preis 3 GANG MENÜ: 35,90 € brutto pro Person (netto 30,16 €)

Preis 4 GANG MENÜ: 39,90 € brutto pro Person (netto 33,52 €)