



Kulinarische Reise durch Europa

Vorspeisen

Rauchfischplatte mit Forelle, Heilbutt, Makrele Variation von der Rauchlachsroulade ,
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce und Meerrettichcreme

Krustentierplatte mit Riesengarnelen, Flusskrebse und Shrimps

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Hirschrücken mit Früchten garniert und Sauce Cumberland

Antipasti Salate wie Paprika, Aubergine Arabiatta, Tomate Mozzarella

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten und Peccorinohobel

Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl

Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Gebratene Putensteaks auf frischen Champignons in Rahm

Rinderfilet am Stück gebraten frisch aufgeschnitten mit Sauce Hollandaise

Edelfischragout mit Lachs, Seeteufel und Garnelen in Hummerrahmsauce

Bohnen-Paprikagemüse

Kartoffelgratin

Bunter Reis und Gemüsenudeln

Dessert

Zitronencreme mit Himbeermark gestrudelt

Weißer und Dunkler Mousse au Chocolate

Exotische Obstplatte mit geschältem Obst

Preis pro Pers.

49,50 € inkl. 7 % MwSt.