



Kulinarische Reise durch „Groß Italien“

Vorspeisen

Gebratene Paprika in Tomaten-Kräutermarinade mit Oliven
Frische Champignons und Austernpilze mit Rosmarin gebraten
Büffelmozzarella auf Strauchtomaten mit Balsamicoglace und Pesto
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Auberginenroulade mit Schafskäsefüllung und Tomatenragout
Gebratene Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten
Parmaschinken und Salami Milano an Melonenspalten
Meeresfrüchtesalat mit Oktopus Garnelen und Muscheln
Gebratene Zucchini-scheiben in Minzölmarinade
Mini Brötchen und Ciabattabrotauswahl
Zweierlei Dips und Butter

Hauptgang

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce mit Brokkoli und Kirschtomaten
Lachsfilet auf Blattspinat mit Orangen-Basilikumsauce
Mediterranes Pfannengemüse
Penne Nudeln Mit Pesto
Kartoffeln in Kräuteröl gebraten

Dessert

Tiramisu / Zitronencreme mit Himbeermark

Preis pro Pers.

35,50 € inkl. 7 % MwSt.