



Die einzigartige Variante

Vorspeisen als Live Cooking Station

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Gerichten.

- Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib zur Auswahl mit:
Trüffel Beurre Blanc **oder** Aglio Olio **oder** Carbonara
- Tatar vom Nordschwarzwälder Weiderind mit eingelegten Essiggemüse, gebackene Kapernäpfel, Anchovy Mayonnaise und Focaccia
- Tatar vom Glen Douglas Lachs mit Roskowitzwiebeln, Wakame Algensalat, Wasabicreme, Sesamchip und Korianderkresse
- Tranchen von der geräucherte Barbarie Entenbrust mit Rote Bete-Apfelsalat, Reischip, Kräutersalat und Himbeervinaigrette
- Thunfisch Sashimi mit Soja Lack an einer Gurken-Variationen mit Sesam, Friséesalat und Yuzu Vinaigrette
- Burrata mit Tomaten-Brotsalat, Rucola-Pesto, Pinienkerne und Alten Balsamico
- Gebratene Rote Wildgarnele auf einem Asiatischen Mango-Gurkensalat mit Koriander und gebackenem grünem Spargel

Zwischengericht serviert

Bitte suchen Sie sich ein Gericht aus.

- Gebratenes Doraden Filet auf Tomaten-Risotto mit in Balsamico eingelegten Kirschtomaten und Safranschaum
- Confiertes Saiblings Filet auf Kartoffel-Kräuterstampf mit Zitrus marinierten Fenchelsalat und Frischkäse Beurre Blanc
- Krosses Adlerfischfilet auf cremigen Graupen mit jungen Erbsen, roten Zwiebeln und Chorizoschaum

Hauptgericht serviert

Bitte suchen Sie sich ein Gericht aus.

- Maispouardenbrust mit gebratener Polentaschmitte, Ratatouille und Frischkäse -Zitronen-Thymian Sauce
- Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen, Kräuter-Serviettenknödel, Baby Karotten und Jus
- Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Gemüse-Törtchen, Rotweinschalotten und Herzogin Kartoffeln

Dessert als Station aufgebaut

Bitte treffen Sie eine Auswahl von 3 Gerichten.

- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille
- Schokoladen-Walnutbrownie mit Karamell Topping
- Panna Cotta mit Erdbeerragout
- Cheesecake mit Mandelcrumble und Früchten der Saison
- Windbeutel mit Fruchtiger Frischkäsecreme
- Schokoladenmousse mit Beeren und Pistazien
- Sorbetvariation

