

MENÜ

VORSPEISE

Rucola Frischkäse

Orientalische Hähnchen Couscous Praline,
Geräucherte Rinderfilet Scheibe, Quinoa Salat

Heißgeräuchertes Lachs Filet, Gartensalat,
Rote Bete Creme

Baby Blattsalate mit Tomate und Gurke,
Balsamico Kirsch Dressing

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Italienisches Kalbs Steak, Gremolata Butter,
Safranrisotto, Blattspinat

oder

Kabeljaufilet mit Brot-Senf Kruste, brauner Buttersauce,
Kartoffelpüree, Rahmwirsing mit Trüffel, Karotten

oder

Italienische Gnocchi mit Pesto, Arrabbiata Sauce,
Parmesan Flakes

KÄSE

Montagnolo | Schafskäse | Gouda mit Pesto

AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

DESSERT

Käsekuchen mit Waldbeerensauce

Kaffee | Tee | Digestif

ERFRISCHUNG

Frischer Obstsalat

oder

Mexikanische Blätterteigstange

oder

Dänische Apfelschnecke

IMBISS

Saisonale Blattsalate mit Gurken, Kirschtomate,
Balsamico Tomate Dressing

—

Ungarische Gulaschsuppe

—

Passionsfrucht Käsetörtchen, Pistazien

—

Brot | Brötchen | Butter

—

Kaffee | Tee | Digestif

MENU

STARTER

Arugula cream cheese

Oriental chicken couscous praline,
smoked beef fillet slice, quinoa salad

Hot smoked salmon fillet, garden salad, beetroot cream

Baby greens salad with tomato and cucumber,
Balsamic cherry dressing

MAIN COURSE

Italian veal steak, gremolata butter, saffron risotto,
spinach leaves

or

Cod fillet with bread mustard crust, brown butter sauce,
mashed potatoes, creamed savoy cabbage with truffle,
carrots

or

Italian gnocchi with pesto, arrabbiata sauce,
parmesan flakes

CHEESE

Montagnolo | matured sheep's cheese | Gouda with
pesto

FROM THE BREAD BASKET

Bread | Roll | Butter

DESSERT

Cheesecake with wild berry sauce

Coffee | Tea | Digestive

REFRESHMENT

Fresh fruit salad

or

Mexican puff pastry stick

or

Danish apple snail

IMBISS

Seasonal greens with cucumber and and cherry tomato

Balsamic tomato dressing

—

Hungarian goulash soup

—

Passion fruit cheese tart, pistachios

—

Bread | Roll | Butter

—

Coffee | Tea | Digestive