

DAS PERSONAL BEREITET DIE SPEISEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE ZU.

LIVE COOKING FLEISCH PUR

BLACK ANGUS RINDERFILET „@ 54°C“
Knusprige Polenta | Feige | luftgetrockneter Schinken

FILET „GEBRATEN“ & BAUCH „SOUS VIDE“
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Brezelknödelschnitte | Dunkelbiersauce

ZWIEBEL ROSTBRATEN „AM STÜCK“
„Spätzle, Soss und Zwiebele“

ROASTBEEF „IM GANZEN @ 54°C“
Spargel | Sauce Hollandaise | Rosmarinkartoffeln

HONIG-KRUSTENSCHINKEN
Kartoffel-Kerbelpüree | Senf-Spitzkraut Apfelweinjus

LAMMKARREE AM KNOCHEN
Ratatouille | Thymian-Kartoffeln

KOTELETT „IBERICO“
Grüner Spargel | Röst-Erdäpfel | Morcheljus

LIVE COOKING PASTA

SPAGETTI NERO
Safransauce | Kirschtomaten | Blattspinat Octopus

ORECCHIETTE & PRAWNS
Tomatensugo | frischer Basilikum | Cherrytomaten Rucola | Parmesan | Garnelen

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB
3erlei Pesto | Kirschtomaten | Wildbasilikum Rauke

LIVE COOKING AUS DEM WOK

THAI PRAWN
Garnele | Pak Choi | Ingwer | Shiitake-Pilze Koriander | Kokosreis

MIE NUDELN & RINDERFILET
Grüne Curry-Paste | knackiges Gemüse | Erdnüsse

THAI CHICKEN PASTA
Penne | Shiitake-Pilze | gebratene Hähnchenbruststreifen | knackige Zuckerschoten
Tandoorisauce

LIVE COOKING SÜßKRAM

KAISERSCHMARRN
Apfel | Mandel & Rosinen

TOPFENKNÖDEL
Heiße Himbeeren | Vanilleschaum

FRISCHE CRÊPES
Zimt & Zucker | Apfelmus | Kirschen | Sahne

STRAWBERRIES & CHOCOLATE
Erdbeeren | Blattgold | Peta Zeta

