

MEDITERRANES

VORSPEISEN

SAISONALE BLATTSALATE
Bunte Blätter | Lattich | Rauke

TOPPINGS: Croûtons | Speck | Sonnenblumen- & Kürbiskerne | Schnittlauch

DRESSINGS: Balsamico - Senf | French Tomatenvinaigrette

VITELLO TONNATO „DER KLASSIKER“
Kalbfleisch | gerauchter Thunfisch | Rauke Olivenerde

MILCHMOZZARELLA
Bunte Tomaten | Wildbasilikum | Balsamico - Kaviar | Fleur de Sel

RINDERCARPACCIO
Limonenmarinade | Wasabi-Nuss-Crunch Wasabi-Rauke | Parmesan

OCTOPUS CARPACCIO
Limonen-Karperndressing | Tomate Staudensellerie | Rauke

GEGRILLTES ANTI-PASTI GEMÜSE
Zucchini | Paprika | Champignon

GRÜNER SPARGEL-RÖSTBROT-SALAT
Getrocknete Tomate | Basilikum | Olive | rote Zwiebel | Kapernäpfel

MELONE & SCHINKEN
Wassermelone | Honigmelone | Serranoschinken Mélange Noir | Rauke

BROTSSPEZIALITÄTEN

BAGUETTE
Olive | Thymian | Tomate
KASTENBROT
Roggen | Vollkorn | Dinkel

MINI BRÖTCHEN
Sesam | Mohn | Lauge
DAZU

Oliventapenade | Basilikum - Pesto - Crème Tomatensalsa

WAS ZUM LÖFFELN

WEISSER TOMATENSCHAUM
Getrocknete Tomaten | Basilikum

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
Estragon

KRUSTENTIERSCHAUM
Frühlingslauch | Tomate

GEEISTE GAZPACHO
Tomate | Gurke | Paprika | Vanille

AUS MEER, FLUSS UND SEE

LOUP DE MER „KROSS“
Chorizo-Spinat-Risotto | Parmesan | Limonennage

IKARIMI LACHS „GEGRILLT“
Fregola Sarda | Kirschtomaten | Limonenbutter

DORADE ROYAL
Kartoffel-Tomaten-Ragout | Oliven | Kapern

SEETEUFEL & PANCETTA
Selleriepüree | Pinienkern-Peperonata

FLEISCH PUR

OSSOBUCCO „GESCHMORT“
Paprika-Grillgemüse | Ofen-Süßkartoffeln Gremolata

MAISPOULARDENBRUST „KNUSPRIG“
Limonenpanade | Kartoffel-Olivenölpüree

SCALOPPINE AL LIMONE
Zitronenrahmnudeln | Kerbel

SALTIMBOCCA
Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse | Rotweinjus

DAZU GIBTS

KARTOFFELGRATIN-TÖRTCHEN
Rahm & Rosmarin

RATATOUILLE
Paprika | Zucchini | Tomate

NEUE KARTOFFELN „GERÖSTET“
Rosmarin | Thymian | Meersalz

GEGRILLTE PAPRIKA
Rot, gelb | mediterrane Aromen | Meersalz

VEGETARISCH

GRILLGEMÜSE-LASAGNE
Mozzarella | Tomaten | Rosmarin

RICOTTARAVIOLI
Kirschtomaten | Rauke | Parmesan

NUDELRISONI
Tomatensugo | Oliven | Pesto | Parmesan

SÜßKRAM

PANNA COTTA
Vanille | Himbeersauce | Kappstachelbeere

TIRAMISU IM GLAS
Löffelbiskuit | Mascarpone | Schokolade

„HUGO“
Champagnercreme | Holunder | Minze

„FROOP“
Vanille-Joghurtcreme | Mango Passionsfruchtschaum | Basilikum

CREME BRULEE „KLASSISCH“
Vanille, Karamell & fertig

MELONENSALAT
Honig-, Wasser- & Cantaloup-Melone | Gin Limetten & Orangentexturen

„CANDYBAR“
Marshmallows | Lakritze | verschiedene Weingummiarten | bunte Lutscher | bunte
Schnüre | Macarons | Bonbonauswahl

LATE-NIGHT-SNACK

TAPAS IN DER TÜTE
Grissini | Schüttelbrot | Fenchel Salami | Parma Schinken | Parmesan | Feige | Traube
Tomatencreme

MEDITERRANE SCHINKEN – UND KÄSESPEZIALITÄTEN
Parmaschinken | italienische Salami Käseauswahl frische Feigen Weintrauben Nüsse |
Feigensenf

FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE AUSWAHL
Weintrauben | Frische Feigen | Feigensenf Nüsse

CHILI CON CARNE
Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili

ORIGINALE CURRYWURST
Milder Maharadja-Curry | fruchtiger Mumbaicurry

DAZU SERVIEREN WIR BROTSPEZIALITÄTEN
Baguette | Walnussbrot

