

Menüvorschlag I

2017

Vorspeise

Griechische Vorspeisenvariation:
Spanakopita, Flogeres, Zucchini,
Tzatziki, Taramosalata, Melitzanosalata ^{GAC}

oder

Biorind-Bällchen im Prosciutto-Mantel auf Zitronen-Dill-Creme,
mit Kräuter-Tomaten-Tabouleh ^{ACG}

Suppe

Fenchel-Curry-Suppe mit Orangen und Kräutercroutons ^{GLCA}

Hauptspeise

Lachssteak mit Vanille-Kohlrabi-Gemüse, Erbsen-Minz-Ragout und Süßkartoffelcreme ^{LGD}

oder

Lammkrone in Thymiankruste mit mediterranem Gemüse, Oregano-Kartoffeln
und Melanzanichips ^{ALCG}

oder

Mediterraner Spinat-Käse-Strudel mit Joghurt-Minz Dip
und Tomaten-Basilikum-Carpaccio ^{ACG}

Dessert

Walnusstarte mit Bourbon-Sternanis-Creme und Vanilleeis ^{ACGH}

oder

Maroni- Orangen-Schokomousse mit Zitronenbiskuit und karamellisierten Himbeeren ^{AGC}

3 Gang Menü € 32,- p.P.

4 Gang Menü € 37,- p.P.

Kuvert € 1,90 p.P.