

MORD À LA CARTE

Erster Akt - Vorspeisen

Hausgemachter Zwiebelkuchen vom Blech

an pflückfrischem Rapunzelsalat mit Haselnuss Vinaigrette,
dazu ein Glas Federweißer

Auswahl von Räucherschinken

Katenschinken, Kernschinken, luftgetrockneter Schinken
mit milden gefüllten Peperoni und Radieschen-Rettich-Salat

Hausgemachtes Kürbiscremesüppchen

mit Mandelsahne

Zweiter Akt - Hauptgerichte

Rinderhüfte vom USA Rind im Ganzen

mit Madagaskar Pfeffersauce und Kräuterbutter,
dazu Rosmarinkartoffeln und Grilltomaten

Knusprige Ente (ohne Knochen)

an Balsamico-Portwein-Kirsch-Sauce,
dazu Rahmwirsing und Sahne-Kartoffelpüree

Von der Frontcooking-Station

Gegrillte Dorade Royal in der Folie

mit Wurzelgemüsebeet, Zitronengras
und frischen Gartengewürzen

Vegetarisch

Knusprige Gemüsebratlinge

mit Kräuterrahmsauce
auf Sprossen-Lauch-Gemüse und Nusskartoffeln

Salatbuffet

Saisonale Blattsalate

Knackiger Eisberg, Lollo Rosso, Eichblatt, Radicchio
mit Kartoffel-Speck-Dressing

Frische Rispentomaten, Gurkenscheiben

und Karottenraspel

mit Joghurtdressing

Dreierlei frische Paprika Rohkost

mit Kräuterdressing

Gebundener Krautsalat

mit geröstetem Speck und frischen Kräutern

Frisches Laugengebäck und rustikale Landbrote

mit Griebenschmalz, Kräuterquark und
Zucchini-Tomaten-Relish

Dritter Akt - Desserts

Tiramisu auf dem Spiegel angerichtet
mit Früchten garniert

Waldbeeren-Ingwer-Grütze
mit frischer Zitronenmelisse

Verschieden gefüllte Crêpes
mit Heidelbeeren und Nuss-Nougat-Creme
an Vanillesauce