

SOMMERSPECIAL

Vorspeisen

Stremellachs im Ganzen

mit Sahnemeerrettich

Räucherlachs auf dem Spiegel

mit Honig-Dill-Senf-Sauce

Italienischer Landschinken

mit Grissini und mariniertes Galiemelone

Gebeizter King Salmon

mit Dill, gestoßenem bunten Pfeffer und grobem Meersalz
mit Orangen-Frischkäse

Gefüllte Champignonköpfe

in mildem Dressing

Schaumsüppchen von Pastinaken

mit Kerbel und Crème fraîche

Hauptgerichte

Zarte Poulardenbrust mit Bärlauchdüften

mit leichtem Sommergemüse, Tagliarini und frischen Kräutern

Von der Frontcooking-Station

Riesengarnelen mit exotischen Gewürzen und Lemon-Öl

mit hausgemachter Aioli und Knofibrot

Steaks vom Rind mit Madagaskar-Pfeffersauce

und Kräuterbutter

Dazu servieren wir

Buntes saisonales Gemüse, Kniabohnen im Speckmantel,
Kartoffelgratin und Basmatireis

Vegetarisch

Schafskäse Crisp

in Pankomehl gebacken,
angerichtet auf warmem mediterranen Antipasti-Salat

Salatbuffet

Bunter Couscous-Salat

mit Gemüse und Zitronengras-Essenz

Birnen-Radieschen-Kresse-Salat

mit Essig-Öl-Vinaigrette

Mozzarella-Paprika-Spieße

in Kräuter-Knoblauch-Öl eingelegt

Frische Sommersalate

mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Brotkonfekt und Stangenbaguette

mit Olivenpaste, Kräutercreme und salziger Butter

Desserts

Lockere Mousse von Joghurt und Vanille

mit glacierten Apfelspalten und Krokant

Sommerliche Früchteauswahl

auf der Platte angerichtet

Langnese Eistruhe

mit verschiedenen Carte D'Or- und Gelateria-Eis-Spezialitäten
mit frischer Schlagsahne