

SOMMERSPECIAL

Vorspeisen

Stremel Lachs im Ganzen

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

Räucherlachs auf dem Spiegel

mit Honig-Dill-Senf-Sauce

Sonnengereifte Feigen und Datteln

bardiert mit spanischem Landschinken

Gebeizter King Salmon

mit Dill, gestoßenem buntem Pfeffer und groben Meersalz
mit Orangen-Frischkäse

Gefüllte Champignonköpfe

in mildem Dressing

Schaumsüppchen von Pastinaken

mit frischem Kerbel

Hauptgerichte

Zarte Poulardenbrust mit Bärlauchdüften

auf leichtem Sommergemüse, Minispargel, Tagliarini und
frischen Kräutern

Von der Frontcooking-Station

Riesengarnelen

mit exotischen Gewürzen und Lemon Öl,
dazu hausgemachte Aioli und Knobibrot

Steaks vom Rind

mit Madagaskar-Pfeffersauce und Kräuterbutter

Dazu servieren wir

Buntes saisonales Gemüse, Keniabohnen im Speckmantel,
Kartoffelgratin und Basmatireis

Vegetarisch

Schafskäse Crisp

in Pankomehl gebacken,
angerichtet auf warmem mediterranen Anti-Pasti-Salat

Salatbuffet

Bunter Cous-Cous-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

Dessert

Lockere Mousse von Joghurt und Vanille

mit glacierten Apfelspalten und Krokant

Sommerliche Früchteauswahl

auf der Platte angerichtet

Langnese Eistruhe

Parade von Carte D´Or- und Gelateria-Eisspezialitäten
mit frischer Schlagsahne