

DINNER VON UNSERER HAUBENKÜCHE FÜR SIE KREIERT **CENA** CREATA DALLA NOSTRA PREMIATA ÉQUIPE DI CUCINA

11 | 05 | 2021

Regionale und internationale Vorspeisen und Salatvariationen

Antipasti ed insalate fresche di varietà regionale ed internazionale

Französische Gänseleber | Pastinaken-Creme | Cognac-Birne | Karamell | Jus

Foie gras | crema di pastinaca | pera al Cognac | caramello | jus

Kartoffel-Ingwer-Cremesüppchen | „Black-Tiger“-Garnele | Kerbel

Vellutata di patate e zenzero | gambero "Black Tiger" | cerfoglio

Kartoffel-Spinat-Gnocchi | Mandel | Ziegenfrischkäse

Gnocchi di patate e spinaci | mandorle | formaggio fresco di capra

Streifenbarsch-Filet | Mangold | Roll-Gerste | Wurzel-Gemüse

Filetto di pesce persico | bietola | orzo | verdure a radice

Entrecôte-Double | Duett von der Süßkartoffel | Rosenkohl-Blätter | Thymian-Öl

Entrecote double | duetto di patate dolci | foglie di cavoletti di Bruxelles | olio al timo

Cheesecake von der Orange | Orangen-Gel | Pfirsich-Eis

Cheesecake d'arancia | gel d'arancia | gelato alla pesca

Käse- und Fruchtsenf-Auswahl, Sorbet und Eis vom Buffet

Scelta di formaggi e mostarde, sorbetti e gelati al buffet