MENÜ I

Artikelnummer: 11000049

GEGRILLTE AUBERGINE

mit Avocado und Quinoa, dazu Fenchelsalat und Kartoffel-Gemüse-Tortilla mit Quinoa-Topping

DUETT VOM LANDSCHWEIN

glasierte Schweinebacke auf Sesamspinat-Nest sowie würziger Schweinebauch, dazu Selleriepüree, Falafel und gebackene Urkarotte, begleitet von Kardamomjus

ZITRUSFRISCHE KALAMANSI-TARTELETTE

mit Kokos-Passionsfrucht-Sauce, Granatapfel und Pistazien

MENÜ II

Artikelnummer: 11000050

TAFELSPITZSÜLZE MIT MEERRETTICHHAUBE
an Kürbiskernvinaigrette, dazu Süßkartoffel-Sellerie-Kompott, gebackene Brioche und Kürbisschnitte

GEBRATENES RINDERFILET "SOUS VIDE"
an Barolojus mit Ofengemüse und Kartoffel-Trüffel-Gratin

SCHOKOBROWNIE
mit Salzkaramellsauce, dazu Vanillecreme

MENÜ III

Artikelnummer: 11000051

TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS

an Ananas-Paprika-Chutney, dazu Avocado-Sesam-Salat und marinierte Gambas an Mango- und Kokos-Zitronen-Gel

ADLERFISCH

auf gegrilltem Blumenkohl mit Muscheln, dazu cremiges Safranrisotto mit Garnele und Sauce Bourride

LIMETTEN-PANNACOTTA MIT ERDBEERSAUCE

dazu weiße Schokocreme und ein Topping aus Schokocrumble, Macadamiastreuseln, gefriergetrockneten Erdbeeren und grünem Biskuit

MENÜ IV

Artikelnummer: 11000052

VEGGIE-QUICHES IN VARIATIONEN

auf Petersilien-Sellerie-Creme mit Gazpacho

GEBACKENE PFIFFERLINGSBÄLLCHEN

an Parmesan-Trüffel-Creme, dazu Kräuterseitlinge mit Haselnuss-Pesto und Steinpilzflan

DÉLICE VON WEISSER SCHOKOLADE UND PISTAZIE

mit Erdbeermark und Mandelmacarons auf Schokoladenerde