

MENÜ VORSCHLAG I

ZUCCHINICREMESUPPE

MARINIERTE FLUSSKREBSE - MIT FELDSALAT

GRATINIERTE NEUSEELÄNDISCHE MIESMUSCHELN

GARNELEN IM KARTOFFELMANTEL

CAPRESE - TOMATEN MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM

GRATINIERTE AUSTERNPILZE

REISSALAT - MIT GEMÜSE

ORIGINAL ITALIENISCHE LASAGNE

STRINGOLI - MIT GAMBAS UND STEINPILZEN

RISOTTO - MIT ERBSEN UND CHAMPIGNONS

HÄHNCHENBRUSTFILET - MIT FRISCHEM GEMÜSE

KALBSMEDAILLONS - MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI

PANGASIUSFILET - MIT KRÄUTERN IN WEISSWEINSAUCE

SALZKARTOFFELN

SPINAT

GEBRATENE ROSMARIN-GNOCCHI

SALATE DER SAISON

TIRAMISU

PANNA COTTA - MIT WALDBEEREN

MENÜ VORSCHLAG II

BRUSCHETTE - MIT FRISCHEN TOMATENWÜRFELN, CHAMPIGNONS, OLIVENMUS

SALATINI ASSORTITI - PIKANTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK

CANAPÉS - MIT GERÄUCHERTEM LACHS, GAMBAS, SPANATA ROMANA

VITELLO TONNATO - KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE

GEGRILLTE AUBERGINE UND ZUCCHINI - IN BALSAMICO

MOZZARELLAPERLEN - MIT KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM-PESTO

CHAMPIGNONS - GEFÜLLT MIT GORGONZOLA

RUCOLA-SALAT - MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS UND PARMESAN

HONIGMELONE - ÜBERZOGEN VON PARMASCHINKEN

ORIGINAL ITALIENISCHE LASAGNE

TORTELLONI DELLA CASA - TORTELLONI GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE UND STEINPILZEN

RAVIOLI SALSAROSA - RAVIOLI GEFÜLLT MIT SPINAT UND FRISCHKÄSE IN EINER ROSA SAUCE

STRINGOLI IN SAFRAN - MIT FLUSSKREBSEN

GNOCCHI ALLA SORRENTINA - TOMATENSAUCE, BASILIKUM UND MOZZARELLA

RISOTTO AI FORMAGGI - REIS MIT VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN

HÄHNCHENBRUSTFILET - IN COGNAC-PFEFFERSAUCE

TILAPIAFILET - IN ZITRONENBUTTER

SCHWEINEFILET - MIT AUSTERNPILZEN

ROSMARINKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

SALZKARTOFFELN

BROCCOLI - MIT MANDELN

BLUMENKOHLAGRATIN

PROFITEROLI

PANNA COTTA - MIT WALDBEEREN

FINGERFOOD UND KLEINE KÖSTLICHKEITEN

HERVORRAGEND GEEIGNET ZUM EMPFANG ODER FÜR ZWISCHENDURCH

CANAPÉS

MIT

KÄSE

LACHS

PARMASCHINKEN

ENTENBRUST - MIT ORANGE

TOMATEN-MOZZARELLA ÜBERBACKEN

AUBERGINEN, PAPRIKA UND ZUCCHINI

ITALIENISCHER SALAMI - SPIANATA ROMANA

ROASTBEEF - BESTREUT MIT RUCOLA UND PARMESAN

CAPRESE – MIT TOMATEN, MOZZARELLA UND BASILIKUM

VITELLO TONNATO - KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE

CRÊPE

GEFÜLLT MIT

MASCARPONE UND SPINAT

MASCARPONE, SPINAT UND LACHS

MASCARPONE, RUCOLA UND PARMASCHINKEN

IM GLAS

MEERESFRÜCHTE-SALAT

PENNE IN PESTO UND COCKTAIL-TOMATEN

GARNELEN IM KARTOFFELMANTEL UND DIP

FLUSSKREBSE IN SENF-DILL-SAUCE AUF RADICCHIO-SALAT

ARTISCHOCKEN-THUNFISCH-RISOTTO MIT OLIVEN UND KAPERN

MOZZARELLAPERLEN MIT KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM-PESTO

TIRAMISU

OBSTSALAT

MOUSSE AU CHOCOLAT

PANNA COTTA MIT WALDBEEREN

SEMIFREDDO MIT HASELNUSSKROKANT

UVM.