

„Gala-Buffer“

Vorspeise

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Zitrone, Marinade von grünem Pfeffer
& frisch gehobeltem Parmigiano

„Vitello Tonnato“ mit Thunfisch-Kapernsauce

Frischer Steinbutt - im Ganzen porchiert - mit Limonen-Crème Fraîche

Spieß von gegrillten Riesengarnelen „Provencále“

Hummersalat mit Shrimps - im Weckglas serviert

Terrine von der Gänseleber mit Avocado-Mango-Salat & hausgemachtem Brioche

Gratinierter Ziegenkäse mit Bienenhonig im Kräutermantel auf Walnuß-Brot

Waldorf-Salat mit gehackten Walnußkernen

Rote Bete-Salat mit Trüffelöl & frisch gehobeltem Rettich

Suppe

Steinpilzkraftbrühe mit Sherry & Gemüserauten

Hauptgericht

Argentinisches Rinderfilet „im Ganzen“ mit Barolo-Jus

Karrée vom Spanferkel an Cassis-Gambaragoût

Gegrilltes Filet von St.Pierre & Rotbarbe an Weißweinschaum

Zucchini, Romanesco, Grilltomate & Champignons (Gemüse nach Saison wählbar)

Gratinierte Kartoffeln, Pommes dauphine, Fettuccine mit hausgemachtem Pesto

Dessert

Crème brûlée mit karamelisiertem Rohrzucker

Kokos-Panna Cotta auf Orangen-Vanillesauce

WILKENS Nutella-Mousse mit frischem Erdbeersalat

Grand Marnier-Obstsalat

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett & Chutneyvariation

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips