

SOUL FOOD

- Stilvolles Anrichten trifft auf geselliges Beisammensein -

Vorspeise als Menü

Bunter LebensLust - Salat

Knackiger Blattsalat :: saisonales Gemüse & Früchte :: karamellierte Nüsse
bunte Toppings :: herzhafter Käse & hausgemachtes Hausdressing

dazu reichen wir

Ofenfrisches Focaccia Brot

und eine Auswahl an hausgemachten Dip & Pesto

Hauptgang als Menü

Zarte Beef Medaillons

- aus der Hüfte -

auf Selleriepüree, geschmorten Tomaten & einer kräftigen Beaujolaisauce

Sättigungsbeilagen als „Sharing Plate“ auf dem Tisch

Mediterran gewürztes **Ofengemüse** der Saison
zur Selbstbedienung auf dem Tisch

Knusprige Röstkartoffel

zur Selbstbedienung auf dem Tisch

Nachtsch im Glas

Flammierte **Vanille Creme brûlée** mit knusprige Karamellschicht
Klassisch zubereitet oder als Mocca Creme oder mit Fleur de Tel verfeinert

- 45,00 € pro Person -

Wir empfehlen als Zwischengang

Gegrilltes Lachsfilet

mit Blattspinat & Schaumweinsauce verfeinert

+ 9,00 € pro Person

[Hinweis: Wir benutzen einige Platzhalter, um möglichst viele saisonale Produkte verwenden zu können.]

LA DOLCE VITA

- Italienisch Lebensfreude auf dem Teller -

Vorspeise als Menü

Leichte Mozzarella

auf Tomatensalat :: Basilikum Humus :: Nuss Granola

dazu reichen wir

Ofenfrisches Focaccia Brot

und eine Auswahl an hausgemachten Dip & Pesto

Hauptgang als Menü

Involtini vom Kalb

Saisonal gefüllte Involtini vom Kalb auf Masalasoße
und knackigem Toskana - Gemüse

Sättigungsbeilagen als „Sharing Plate“ auf dem Tisch

Cremige Zitronen - Polenta

zur Selbstbedienung auf dem Tisch

Nachtsch

Klassische Panna Cotta

mit Heidelbeeren & Mandelcrunch

- 49,00 € pro Person -

Wir empfehlen als Zwischengang

Hausgemachte Ravioli (vegetarisch)

mit saisonaler Füllung auf Salbei - Butter & geriebenem Hartkäse

+ 8,00 € pro Person

[Hinweis: Wir benutzen einige Platzhalter, um möglichst viele saisonale Produkte verwenden zu können.]

LIVE COOKING BRUNCH

- *Das Beste aus zwei Mahlzeiten* -

Vorspeisen als Buffet

Ihr findet ein ausgewähltes reichhaltiges Brunchbuffet vor
wie beispielsweise:

Eier nach Wahl & Rühreier

Belgische **Waffel**

Caprese mit Crema di Balsamico

Vitello Tonnato & mediterranes **Antipasti** - Gemüse

Räucherlachs mit Sahne - Meerrettich

Brötchen & Croissants

Käse, Wurst, & Marmeladen/Nutella

Hauptgang als Tischbuffet

Elsässer Tarte flambée

Flammkuchen aus dem Schamottsteinofen

- Von traditionell, über mediterran bis hin zu ausgefallenen Varianten -

Nachtisch nach Wahl

Italienisches **Tiramisu**

vom Blech

Afros **Käsekuchen**

vom Blech

- 49,50 € pro Person

Statt Flammkuchen im Hauptgang

Catch of the Day oder **Fleisch** im Hauptgang

mit Sauce, saisonalem Gemüse und einer Sättigungsbeilage

+ 6,50 € pro Person

BBQ GRILLERLEBNIS

- Saftige Köstlichkeiten auf der heißen Flamme -

Kaltes Buffet

Provenzalischer Kartoffelsalat
mit Pommery Senf & frischer Petersilie

Orientalischer Couscous Salat
mit getrockneten Früchten & Nüssen

Mediterraner Nudelsalat
mit getrockneten Tomaten & Rucola

Brotauswahl &
knusprige Baguettes mit Dips

Köstlichkeiten vom Grill

Catch of the Day
Fangfrischer Fisch vom Grill

Brasilianische Picanha
vom Rind

New Orleans Hähnchenkeule
„Cajun Style“

Bratwurstauswahl: Chorizo, Bratwurst & Rindswurst
dazu reichen wir klassische Grillsaucen

Saisonales Grillgemüse
mediterran mariniert

Baked Potatoes
mit Sourcream

Nachtsch als Buffet

Auswahl an Eissorten
mit verschiedenen Toppings

- 64,00 € pro Person -

AROMENSPIEL

- *Cross over Menü* -

Vorspeise als Menü

Bunter LebensLust - Salat

Knackiger Blattsalat :: saisonales Gemüse & Früchte :: karamellisierte Nüsse
bunte Toppings :: herzhafter Käse & hausgemachtes Hausdressing

dazu reichen wir

Ofenfrisches Focaccia Brot

und eine Auswahl an hausgemachten **Dip & Pesto**

Hauptgang als Menü

Surf & Turf

Rumpsteak auf Portweinjus mit Kartoffelmoussline,
Riesengarnele & in Butter geschwenkten Möhren

Nachtisch als Menü

Hausgemachtes Tonkabohnen - Eis

auf lauwarmen **Schokobrownie**, Salz - Karamell &
beschwipster **Mangosalat**

- 62,00 € pro Person -

Wir empfehlen als Zwischengang

Kabeljaufilet im Serrano - Speckmantel

auf Safransauce mit Minz - Erbsenpüree

+ 11,00 € pro Person

[Hinweis: Wir benutzen einige Platzhalter, um möglichst viele saisonale Produkte verwenden zu können.]