



Menü 1 „Japan Style“ (sehr würzig aromatisch)

- Drei Maki Sushi mit Avocado und Rettich, dazu Sojasauce und eingelegter Ingwer
- Erbsen-Wasabi Suppe mit Karotten-Espuma und Garnelen-Spieß
- Rindsfilet-Teriyaki-Spieß mit Sesam-Salsa auf Chili-Kartoffelpüree
- Vanille Joghurt Bavaroise mit Nashi Birnen

Menü 2 „Mediterranes Flair“ (aromatische Kräuter und dezenter Knoblauch)

- Antipasti-Gemüse (gebratene Zucchini, Paprika, Karotten) mit gratinierten Gorgonzola Champignons im Rucola Bett
- Kürbiscremesuppe mit Fetakäse und Tomaten-Espuma (Schaum)
- Rindsfilet-Medaillons mit Mojo verde, römische Polenta-Cookies und gekräuterten Speckbohnen
- Orangen-Tiramisu mit Espresso-Liquore

Menü 3 „Regional“ (mild aromatisch)

- Lauwarme sautierte Pfifferlinge mit Trüffel-Zabaione
- Gekühlte Gurken-Zucchini-Limetten Suppe mit kleinem Rindsfiletspieß
- Gebratene Zanderfilets auf Pastinaken-Kartoffelpüree mit glacierten Gemüse (Karotten, Cherrytomaten)
- Hausgemachter Bourbon Vanille-Pudding mit Saisonfrüchten

Menü 4 „Orient“ (sehr würzig aromatisch)

- Taboulé (libanesisches Vorspeise: Couscous, getrocknete Aprikosen, Minze, Petersilie, Tomaten, Gurken)
- Gekühlte Gurken- Suppe mit Kreuzkümmel garniert mit Garnelenspieß und Jakobsmuschel
- Lammragout mit Spinat und Trockenfrüchten (Aprikosen, Feigen, Cranberries) und Couscous
- Limetten-Joghurt-Mousse mit Saisonfrüchten und Minze

Menü 5 „Skandinavische Sommerküche“ (mild aromatisch)

- Salat „Finnische Art“ mit Graved Lachs (Lollo Rosso, Apfel, Rote Bete, Preiselbeeren)
- Leichte passierte Erbsensuppe mit Minze „Modern Danish Style“
- Roastbeef-Steak „Dänische Art“ (Niedertemperatur gegart, sehr zart medium) mit Schmand-Senf Dip und karamellisierten Drillingen (Kartoffelspezialität)
- Schwedische Midsommar-Grütze mit Holunderblüten-Espuma

Menü 6 „Thai Cuisine“ (sehr würzig aromatisch)

- Salatkreation mit würzig süßem Orangen-Ingwer Dressing (Karotten, Ananas, Mungobohnen-Keimlinge, Chili)
- Kokossuppe „Tom Kha Gai“ mit Saté-Spieß von der Entenbrust
- Red Curry (Zuckererbsenschoten, Karotten, Thai-Auberginen) mit Rinderfilet, Basmati-Reis und Sprossenkeimlingen
- Mildsüßer Klebreis (lila gefärbt mit Schmetterlingserbsenblättern) mit marinierter Mango an Kokosmilch-Essenz

!! Aktionspreis für Paare inkl. 1 Fl. korrespondierender Wein € 198,00

plus Anfahrtskosten € 0,45/km