

MENÜ

Amuse (dieses wird bei der Anreise sofort serviert)
Frisch gebratene Bruschetta mit Tomate, Knoblauch, Basilikum
& mit Auberginenkaviar und Zitronenschmand

* * *

Salätchen mit frisch gebackenen Herbstpilzen
und Chutney aus roten Zwiebeln

* * *

Minisüppchen aus Maronen mit Knoblaucheroutons

* * *

Plumera aus Eifelschwein, erst geräuchert, dann gegrillt
an Béarnaisesoße mit Gratinkartoffeln mit Emmentaler überbacken
serviert mit mediterranem Gemüse aus dem Wok

* * *

Süppchen aus Honigmelone mit Minze,
Zitronensorbet und Schokolade

MENÜ

Vegetarisches Menü

Amuse (dieses wird bei der Anreise sofort serviert)
Frisch gebratene Bruschetta mit Tomate, Knoblauch, Basilikum
& mit Auberginenkaviar und Zitronenschmand

* * *

Salätchen mit frisch gebackenen Herbstpilzen
und Chutney aus roten Zwiebeln

* * *

Minisüppchen aus Maronen mit Knoblaucheroutons

* * *

Fetakäse mit Trockenobst gefüllt, paniert und frittiert
an Soße aus bulgarischem Joghurt, Minze und Knoblauch

* * *

Süppchen aus Honigmelone mit Minze,
Zitronensorbet und Schokolade