

# MENÜ

*Aperol Spritz mit oder ohne Alkohol*

\*\*\*

*Anti Pasti Teller mit:*

*in Wildkräutern pochierter Lachs, Krabben Cocktail,  
Carpaccio vom Kalbsfilet Vitello Tonnato, ger. Entenbrust,  
Original Prosciutto di Parma und Mailänder Schinken*

\*\*\*

*72 Stunden auf Niedrigtemperatur gegarte Ochsenbäckchen  
auf Parmesan Risotto und Tawny Portwein Sauce*

\*\*\*

*Tiramisu nach Art des Hauses*

Kurzfristige Menüanpassungen  
sind, aufgrund sich ändernder  
Warenverfügbarkeit, möglich.

# MENÜ

## Vegetarisches Menü

*Aperol Spritz mit oder ohne Alkohol*

\*\*\*

*Confierte Blue Belle Kartoffel  
in einer edlen Trüffel-Sahne-Sauce  
mit reichlich gehobeltem Trüffel*

*(Diese Kreation aus dem Hause Bruno Lorgues (Südfrankreich)  
erlangte in Frankreich nationalen Ruhm)*

\*\*\*

*Geschmorter Chicorée  
mit weißem Balsamico verfeinert auf Parmesan Risotto*

\*\*\*

*Tiramisu nach Art des Hauses*

Kurzfristige Menüanpassungen  
sind, aufgrund sich ändernder  
Warenverfügbarkeit, möglich.