

MENÜ I

Geeiste Bouillon von Strauchtomaten und Basilikum mit Ziegenfrischkäse
und Pinienkern-Couscous

Ravioli von Krustentieren und Bouchot Muscheln mit Safran-Curry Nage

Seeteufel an der Karkasse gebraten mit geschmorter Paprika
und Ragout von kleinen Artischocken und Taggiasca Oliven

Mit Pistazien gratinierter Hirschkalbsrücken, Spitzkohl und Sellerie und Cassisjus

Crème von Mascarpone und japanischen Zitrusfrüchten

MENÜ II

Gebratene Jakobsmuschel auf Ingwer-Spitzkohl, Limonen-Butter Sauce und Flugmango

Sanft pochiertes Landei auf Spitzmorchelragout und Räucheraal

Angeldorsch mit weißen Bohnen, pikanter Chorizo und Dörrotomatencrème

Glasierte Lammhaxe mit kleinem Salat von Zucchini , Datteln und Minze

Filet vom Milchkalb auf leichter Kalbskopfsjus und Sauce Bearnaise

Mille-Feuille von Himbeeren und weißer Schokolade mit Tahiti- Vanilleeis

MENÜ III

Salat von gezupftem Taschenkrebs und Thunfisch, grünem Apfel
mit Limonen Crème und Avocado

Ravioli von wilder Rotgarnele mit Essenz von Krustentieren, Ingwer und Karottenpüree

Kabeljau und gegrillter Pulpo auf Crème von geschmorter Paprika
und schwarzem Knoblauch

In brauner Butter gebratener Steinköhler mit cremigen Kalbskopfgraupen
und Räucheraal

Rücken vom Soonwaldreh mit Sauce von Essigkirschen und altem Portwein
mit Sellerie und Roter Beete

Delice von Flugmango, Kokosnuss und mildem Koreander

HAUPTGÄNGE VOM GRILL:

1.

Roastbeef am Stück gebraten

Ganze Lammhüfte

Wildbratwürste

Dorade in der Folie mit Zucchini-Fenchelgemüse

Dazu:

Bohnenpanaché, Risoléekartoffeln und Blattsalate

Kräuterbutter, Aioli, Joghurt-Minzdip und BBQ-Sauce

2.

Karree vom Ibericoschwein

Eingelegte Hähnchenkeulen

Grobe Bauernbratwurst

Schafskäse mit kleinem Gemüse in der Folie

Dazu:

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Risoléekartoffeln

Kräuterbutter, Currydip und BBQ-Sauce

DESSERTS IN KLEINEN GLÄSCHEN:

1.

Gebrannte Crème von Tonkabohnen und Limetten

Buttermilchmousse mit Sauerkirschen

Bananenküchlein mit Vanilleschaum

2.

Passionsfrucht-Joghurtmousse mit Himbeermark

Zitronentarte mit Kokos

Limettenparfait mit Erdbeerragout

Mandelküchlein auf Amarenakirschen

3.

Passionsfrucht-Creme mit Himbeerragout

Kokoseis mit Ananas

Marinierte Erdbeeren mit Holunderblütensüppchen

Falls benötigt:

Teller und Bestecke 5.- Pro Person incl. Bereitstellung und Reinigung