

MENU 1

VORSPEISEN

CANNELLONI AUS KALBFLEISCH UND TRÜFFEL MIT SCHWARZER
KNOBLAUCH-BÉCHAMELSAUCE UND PINIENKERNEN

GEMISCHTER TOMATENSALAT MIT PESTO UND FRISCHER
BÜFFEL-BURRATA

MÖGLICHKEIT VON "TAPAS" FÜR DIE GANZE GRUPPE

(PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGER TINTENFISCH, AIRECEL BRAVAS, VERSCHIEDENE
KROKETTEN, IBERISCHE SCHINKENPLATTE AUS EICHELMAST)

HAUPTGERICHTE

SPANFERKEL, KARTOFFEL, SÜSSKARTOFFEL UND SOBRASADA

MEDITERRANER WOLFSBARSCH, GERÄUCHERTES
KARTOFFELPÜREE UND ROTES PESTO

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT BURRATA UND KIRSCHTOMATEN
IN EINER PISTAZIEN-PESTO-SAUCE



NACHSPEISEN

VANILLEBISKUIT, LAKRITZE, KARAMELL, KAKAO UND
SCHWARZE OLIVEN

ZARTE SCHOKOLADE MIT KAKAO, JOHANNISBROT,
EUKALYPTUS, PISTAZIE UND AHORNSIRUP-GEL

MENU 2

VORSPEISEN

BRIOCHE MIT IBERISCHEN BBQ-SCHWEINERIPPCHEN,
CHIPOTLE-MAYONNAISE UND EINGELEGTEM KNOLLESELLERIE

TOMATENTARTAR, MANGO-COULIS, FRISCHE BURRATA-
STRACCIATELLA UND SARDISCHES BROT

MÖGLICHKEIT VON "TAPAS" FÜR DIE GANZE GRUPPE

(PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGER TINTENFISCH, AIRECEL BRAVAS, VERSCHIEDENE
KROKETTEN, IBERISCHE SCHINKENPLATTE AUS EICHELMAST)

HAUPTGERICHTE

STEINBUTT, FENCHEL UND SAUTIERTES GEMÜSE

GEREIFTES ENTRECOTE, SÜSSKARTOFFELPÜREE,
ZUCKERSCHOTEN UND SPARGEL

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND BUFALA
IN ROTER PESTOSAUCE



NACHSPEISEN

TIRAMISU AIRECEL, MUSCOVADO-PUDDING UND
SIZILIANISCHES KAFFEE-EIS

GESALZENES PISTAZIENEIS, WEISSER SCHOKOLADENBISKUIT
UND CASSIS-GUMMI