

MENUE

MEDITERRAN



Frankreich

Avocadosalat mit Garnelen
Ziegenkäse auf mariniertem Mangold mit Feigen

~

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

~

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Mille feuille von Ratatouille und Couscoustaler

~

„Coq au vin“ Feine Poularde in deftiger Rotwein-Gemüsejus mit Rosenkohl
und Kartoffelgratin

~

Gateau au chocolat mit Apfel-Calvados-Sorbet

Spanien

„Arroz Valenziana“ mit Chorizo-Chips
Reissalat mit Geflügel und Schinken, Paprika und Gemüse

~

„Garbanzos Andaluza“
Kichererbsensuppe mit Knoblauchbaguette

~

Spinattortilla mit Gambas in Tomaten-Knoblauch-Butter

~

„Estofado Rosalia“
Rinderbraten in Rotwein-Gemüse-Sauce
auf Zucchini-Auberginenragout, Polentataler

~

„Crema Catalana“ mit kandierter Zuckerkruste im Timbal,
Mandel-Joghurt-Nocke mit Erdbeer-Gazpacho

Italien

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Limonendip, auf Rucolasalat in
weißem Balsamicodressing, geröstete Pinienkerne und Parmesanobel

~

Minestrone mit Risoni und geröstetem Baguette

~

Cremiges Risotto von grünem Spargel und getrockneten Tomaten,
Parmaschinken-Segel

~

Rolle vom Kaninchenrücken, mit einer Füllung aus Artischocken und
Paprika auf Thymian-Barolo-Glace,
Zucchini-Auberginen-Turm und gebratene Kartoffeln

~

Panna cotta im Schokobecher auf Fruchtspiegel
und Mini-Biskuit-Törtchen