

(Business Menü 1V 2023)
Zum Empfang wird Ihnen zu jedem Menü ein
Amuse-Gueule gereicht.
Kleiner Gruß aus der Küche
small greeting from the Kitchen

Nr.B.1V/23

*Ziegenkäse mit Honig gratiniert
auf mediterranem Tomaten Salat*

*Penne mit Arrabiata mit Rucola und Burrata
oder*

*Doraden Filets Filets auf Maronen Risotto
mit Wok Gemüse und Pesto*

oder

*Kalbsmedaillons in Dijon Senf Sauce
auf Blatt Spinat und Rosmarin-Kartoffeln*

Dreierlei Dessert Variation

Pro Person 43,50€

Nr.IV/23

Il Piccolo Antipasti Variation

*Tagliatelle mit Wok Gemüse in Pikanter Kokosmilch Sauce
oder*

*Kross gebratene Zanderfilet Filet auf Ratatouille
mit Limonen Butter und Butter Kartoffeln*

oder

*Perlhuhn Brust auf Rahmwirsing
und Thymian Kartoffeln*

*Crème brûlée auf Apfelkompott
und Baileys -Parfait*

Pro Person 46,00€

*Bitte beachten Sie, dass nur eines der o.g Menüs oder ein von Ihnen persönlich
zusammengestelltes Menü serviert werden kann, gerne nehmen
wir Ihre persönlichen Wünsche entgegen.
Alle Preise in inkl. 19% Mwst und Bedienung*