
MENUE VOM 13. JUNI 2003

Champignons in Balsamico
Jamón Serrano- Chorizos
Marinierte Paprika
Gebackene Auberginen und Zucchini mit Kräutern und Parmesan
Zuckermöhren mit Sesam
Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum-Mandelpesto
Teigtaschen mit Ricotta
Putenbrust in Orangen-Rosmarinvinaigrette
Junge Matjes mit Preisselbeeren und Zwiebel
Toscanischer Brotsalat

Variation von Lachs und Scampi in Prosecco mit gebratenem Spargel
Kalbsschnitzel in Salbei-Limonenbutter
Gemüsetagliatelle, frisches Marktgemüse

Exklusiver Obstsalat mit Cointreau / Grand Marnier
Variationen Mousse au Chocolat und Mousse à la Vanille
Liqueur Surprise
Rote Grütze

Europäische Käseauswahl

Alella Classico (weiß)
Primicia Rioja (rot)
Pato frio / Cold Duck