



Moderne Crossover Kitchen

Bunte Salatplatte

mit Joghurt- und Balsamicodressing
mit Croutons, Röstzwiebeln, Feta, verschiedenen Nüssen
und Kernen

Gazpacho Andaluz

kalte spanische Gemüsesuppe im Glas serviert

Räucherlachstwister

in Crêpes gerollt, mit frischem Blattspinat & Frisch-
käsecreme

Kirschtomaten

gefüllt mit Crema di Balsamico auf Olivenparmesanbiskuit

Vitello-Tonnato

vom Kalb mit Kapern und roten Zwiebeln

Frisch gebackene Brotauswahl

vom Bäcker aus der Region
mit hausgemachter Kräuterbutter und Aioli

Auf der Etagere präsentiert:

Cous-Cous-Walnuss-Salat im Glas mit gebackenem
Auberginenröllchen
Weizengrützesalat im Glas mit gewürfelten, getrockneten
Tomaten
mediterraner Tortellinisalat im Glas mit Kirschtomaten,
Paprika, Frühlingszwiebeln und Pestodressing

Auf dem Gourmetlöffel:

Parmaschinken-Rosen mit Feigen-Minze-Mozzarella
Roastbeefsalat mit Parmesan cracker
Forellencreme mit Preiselbeermerrettich und
Pumpernickelstab

gegrillte Rotbarbenfilets

auf Fenchelgemüse

Hähnchenbrust-Röllchen

mit Schafskäse und getrockneten Tomaten

Dreierlei Püree

von Erbse, Süßkartoffel und Sellerie

gegrilltes Gemüse

in Rosmarin-Thymian-Marinade

Kanarische Kartoffeln

mit Rosmarinsalz

Penne

mit Gorgonzolasauce, Tomaten, Spinat und Knoblauch

Panna Cotta

mit Kokosnuss und Mangokompott

Brombeertiramisu

mit luftiger Mascarponecreme und Brombeeren

Mousse au Chocolat

Gourmetversion mit 70% kakaohaltiger Kuvertüre