

unsere kulinarischen Streifzüge entlang des Mittelmeers

Vorspeisen:

überbackener Ziegenfrischkäse auf Ratatouillegemüse, Brot

original Serranoschinken mit Melonenspalten, Brot

*gebratene Jacobsmuscheln und Riesengarnele
an Zucchini-Paprikasalat, Brot*

*gebackenes Lammbries
an Blattsalaten mit Olivenöl und Sherryessig, Brot*

gebratene Gänseleber an Rucculasalat mit Balsamicoessig

Suppen:

Krustentiersuppe mit gebackener Garenele und Frühlingsrolle

Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Basilikum

Hauptgerichte:

Paella Marinara mit Fisch und Meeresfrüchten, Blattsalate

*gebratenes Filet von der Dorade Royal
an Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin*

Jacobsmuscheln auf Safran-Fenchelgemüse, scharzer Reis

*in Rotwein geschmorte Kaninchenkeule Provencal
mit Olivenkrapfen, Blattsalate*

*Lammrücken mit Kräuterkruste rosa gebraten
an Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin*

*Wildschweinrücken mit Orangen-Walnußkruste,
Rosmarinkartoffeln, Blattsalate*

*Filetsteak vom Angus-Rind
auf Trüffelrahmnudeln mit grünem Spargel*