

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Pulpo mit Borlotti Bohnen eingelegt mit Kräutern, Tomaten, Senf, Rotweinessig und Olivenöl

*Auswahl an luftgetrockneten italienischen Salami und Schinken,
marinierte Artischocken, Oliven, Stielkapern und Pizzabrot*

Geflammtes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Eingelegte Sardinen in pikanter Marinade

Mozzarella di Bufala mit gegrilltem Gemüse

*Zitronengrasspieß mit Curry- Garnelen auf einem Orangen- Fenchel- Salat,
Kartoffelstroh und Coppa-Chips*

Bunter Tomatensalat mit Koriander und angeräuchertem Thunfisch

Marinierte Champignons mit Kräutern, Sherry und Manchego

Grüner Spargelsalat mit Orangen und Rotbarbe

Wachtelsalat mit Pfifferlingen und Pesto

Tartar vom Schwertfisch mit Ingwervinaigrette auf Gurkencarpaccio

Lachsroulade mit Wildkräutern an Limonen-Vodka-Vinaigrette und Crème Fraîche

Pulpo mit Kartoffeln und Paprika-Rouille

Marinierte Honigente mit Honig-Melonensalat

Ziegenfrischkäsetrüffel mit Wildkräutersalat und confierten Tomaten

Gazpacho mit Thunfischspieß

Kalte Cavallion Melonensuppe mit Scampi Spieß und Minzpesto

Mediterranes Brot und Auswahl an Olivenöl

Hausgemachte Pasta

Schwarze Strozzapreti mit Seeteufel und Meeresfrüchten

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kaninchen mit Sommertrüffel und geschmortem Salat

Stubenküken mit Zitrone und Rosmarin und gebratenem Fenchel

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken, Pfifferlinge und italienischer Brotsalat

Im Ganzen gebratene Lammschulter an Thymianjus, Peperonata und Kräuter-Polenta

Iberico Schwein an schwarzer Olivenjus auf Artischockenragout, Patatas bravas

*Mit Wildkräutern aromatisierte Rinderhochrippe, Buschbohnen mit jungem Mais,
und kleine Röstkartoffeln in der Schale*

Dessert

Kleine Tarte mit Mascarponecreme und Waldbeeren

Pochierter weißer Pfirsich mit Himbeersabayone und weißes Kaffeecremeeeis

Geeiste Schokoladenterrine mit Kirschen und Blätterteigkrokant

Griechischer Joghurt mit Honig und Wassermelone

Karamellisierter Blätterteig mit Erdbeeren und Vanillesahne