



MENÜ

VORSPEISE

„Antipasti küsst Tapas“
Kleine Rundreise durch Italiens
und Spaniens Vorspeisenkreationen
(auf Étageren serviert)

Ofenfrische Brotspezialitäten
mit Sauerrahmbutter und
mediterranem Tomatenschmand

ZWISCHENGANG

Gebratenes Rotbarbenfilet
mit confierten Strauchtomaten
auf cremigem Limettenrisotto

HAUPTGANG

Zartes Involtini vom Kalb,
gefüllt mit Serranoschinken, Blattspinat
und Pinienkernen, dazu gebratene
Rosmarin-Kartoffelwürfel und Barolo-Jus

Vegetarische Alternative:
Buntes Involtini von Grillaubergine, Zucchini und
cremigem Mozzarella auf pikantem Tomatensugo,
dazu gebratene Rosmarin-Kartoffelwürfel

DESSERT

Köstliche mediterrane Desserttrilogie,
im Gläschen serviert
(Crèma Catalana, cremige Tiramisu
und aromatische Gató de almendras)