

Monatsmenü

„Exoticatessen“ im März

Aperitif

„Mondino Rosso“

Bio Kräuter und Früchte „Amaro“ gespritzt mit Sodawasser
Glas 8,50 €

Vorspeise

„Pagode“

vom Tuna und Lachstatar mit Tarowurzelchips
dazu japanische Salatroulade mit Kräutern
19,50 €

Hauptgang

Duo von der Teriyaki-Entenbrust
und vom U.S. Black Angus Rinderfilet
an Röstpfeffersauce mit Pak Choi und „Scallion“ Kartoffeln
39,50 €

Dessert

„Pavlova“

mit knuspriger „Softmeringue“, Natursahne, Passionsfruchtpulpe,
gemischte Beeren und Kiwi
Eine nationale Süßspeise aus Neuseeland und Australien.
Ein Dessert welches der weltberühmten Ballerina Anna Pavlova
gewidmet wurde.

13,50 €

Menüpreis 75,00 € inkl. Aperitif

Bei einem Menüpreis von 75,00 €
ist leider ein Wechsel der Speisenfolge nicht möglich!

Wir planen für Sie alles komplett von der Hochzeit über Familien-
und Firmenfeste, gerne auch Tagungen
oder Sonderkochkurse mit Joseph Peter.

Bitte fragen Sie unverbindlich bei uns an.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie nach unserem Allergenordner.