

Menü I

Frischkäse-Schaumsuppe mit Kräutercroutons

Piccata vom Landschweinrücken mit Shi-Takepilzen und Tomatensugo,
dazu Farfalle

Exotische Schichtcreme mit Ananas und Mango

Menü II

Potpouri von frischen Blattsalaten und gebratenem Gemüse
mit Balsamicodressing

Saltimbocca von der französischen Hähnchenbrust auf Paprikarisotto

Blätterteig-Vanilleküchlein mit frischen Erdbeeren



Menü III

Putenbrusttranchen mit rotem Pesto und marinierten Salatherzen

Seelachs im Kartoffelmantel auf geschmortem Frühlingslauch,
grünem Spargel, jungen Erbsen und Anapurna-Currysauce

Buttermilch-Schäumchen mit gelber Grütze

Menü IV

Potpourri von Sommersalaten mit gebratenen Riesengarnelen,
Cashewkernen und Curryschaum

Konfierter Rücken vom Landschwein auf kleinen Ravioloni
mit Frühlingszwiebeln und Schalottenmarmelade

Warmes Birnensouffle mit Schokoladensauce



Menü V

Weißes Tomatenfondue mit Ciabattacrostini und Südtiroler Schinkenpeck

Mit Kräutersaitlingen gefüllte Maishähnchenbrust
auf Junigemüse und Kartoffelküchlein, dazu Chinata-Paprikaschaum

Dunkles Schokoladenmousse, kleine Blätterteig-Vanilleküchlein
mit Himbeersauce und Obstspieße



3-Gänge-Menüs

