

Kleines „Danke-Schön“

Dinner for

Aperitif

*

Exotisches Süppchen vom Hokaido-Kürbis
mit Riesen-Garnele und honigglasierten Entenkrusteln

*

Carpaccio vom Elchfilet auf Feldsalat
mit Preiselbeer-Orangen-Balsamico-Dressing und
Spänen vom uralten Gouda

*

Ragout vom Seeteufel im Blätterteig-Pastetchen

*

Tranchen vom
in rosa Pfefferbeeren marinierten Barbarie-Entenbrüstchen
auf Orange-Maracuja-Vinaigrette
an Chinakohl und Spalten von Mangofilets

*

In weißem Port geschwenkte Coquilles Saint Jacques
auf Pappardelle Nest mit Reggiano-Fäden

*

Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste
an Speckböhnchen und Kartoffel-Minz-Pürree

*

Büffelmozzarella-Mascarpone-Terrine
auf Kürbiskernöl-Spiegel mit Balsamico und
in Butter gerösteten Kürbiskernen

*

Variationen von erlesenem Käse

*

Diverse Digestife

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst !