

Menü „Europa“:

Tatar vom Färöer Lachs
Sauerrahm / Apfel / Wildkräuter

Spinat Ricotta Ravioli
Kalamata Olive / Kerbel / kräftiger Tomatenschaum

Kalbsonglet
sautierter Spitzkohl / Urkarotte / Herzoginkartoffel / Schmorjus

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Vanille-Walnutseis

Vegi-Menü:

Variation von Vierländer Tomate
Wildkräuter / Passionsfrucht

Spinat Ricotta Ravioli
Kalamata Olive / Kerbel / kräftiger Tomatenschaum

Risotto mit Rübchen und Mini Bete
Kresse / Champagnerschaum

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Vanille-Walnutseis

Menü „Asien“:

Cous-Cous Salat
Erbse / Joghurt / Granatapfel

Geschäumte Currysuppe
Madras Curry / Riesengarnele

Maispoularde „Tandoori“
Bambus / Zuckerschote / Soja / Jasmin Reis

Sweet Sushi
Mango / Ananas / Granatapfeleis

Vegi Menü:

Cous-Cous Salat
Erbse / Joghurt / Granatapfel

Geschäumte Currysuppe
Madras Curry / Kokosschaum

Frühlingsrolle
Bambus / Zuckerschote / Soja / Kresse

Sweet Sushi
Mango / Ananas / Granatapfeleis