



Mediterranes Buffet

Fischsuppe Bouillabaisse serviert
mit Nordseefrüchten, Ciabatta-Chips und Rouille

Kalt

Rohkost

Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten und Kohlrabi

Gemischte Blattsalate

mit Chicorée und Radicchio verfeinert
dazu Tomaten-Concassée und geröstete Pinienkerne

Antipasti

Gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, Balsamico Schalotten, marinierte Paprika, Oliven,
getrocknete Tomaten, Kaper, Ruckolasalat

Büffel Mozzarella

mit Tomaten, frischem Basilikum und Rucola Salat

Tomaten und Olivencreme

Warm

Hüftsteak vom Angus Rind

Im Pfeffersauce

Maispoularde vom Backofen

mit geschmorten Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und frischem Thymian

Kabeljaufilet

im eigenen Sud mit frischem Rosmarin, Thymian, Olivenöl und Ingwer
niedergegart,
im Zitronen-Buttersauce

Weißer Heilbutt

Im Salzkruste (Preis pro Kilo 68,00€)

Langusten Schwänze

Mit Aioli

Romanesco-Broccoli-Gemüse

mit gegrillten Tomaten und gerösteten Pinienkernen

Rosmarin-Drillinge

Parmesan Risotto

mit Erbsen und Karotten

Ciabatta Brötchen und Olivenbrot

Nachtisch

Tiramisu

hausgemacht mit Erdbeeren (im Glas)

Rote Grütze

Mit Vanillesauce (im Glas)

Obstplatte

Käsebrett

von Affineur Waltmann aus Rohmilch

47,00 € ohne Heilbutt

