

Tavolata

VORSPEISEN

Herzhafte Dips mit Brot
Selbsteingelegte Bio-Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl
Gegrillte Antipasti auf Crostini

ZWISCHENGANG

Gegrillte Schinkenrolls auf Birnenschutney
Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse
Marinierter Kürbis mit Granatapfel

HAUPTSPEISEN

Beef Shortribs mit Rotwein-Jus
Smoked Salmon auf Orangen-Fenchel
Gegrillte Brezelknödel auf Schmorgemüse
Gefüllte Riesenchampignons mit Spinat
Ackersalat mit Croutons & Kernen, Balsamico-Dressing

DESSERT

Apfel-Karamell-Crumble
Dunkle Mousse au Chocolat

inkl. Aperitif, Weinbegleitung und Tafelwasser



Änderungen vorbehalten