

Gala Menu „I“

*Jacobs-Muscheln mit Mango
auf Rote Bete - Carpaccio*

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffeln

Wolfsbarsch-Filet in Safransauce

Zitronen Sorbetto

*Filetto "Rossini"
Gänsestopfleber – Trüffel*

*Tortina al cioccolato
auf frischer Vanillesauce*

Pro Person 79,50 €

Gala Menu „II“

Cocktail vom frischen kanadischen Hummer

*Frisches Schwertfisch-Filet
auf Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikum-Pesto
und altem Balsamico*

Baby-Steinbuttfilet nach sizilianischer Art

Himbeeren Sorbetto

*Ausgelöste Wachteln
gefüllt mit San Daniele – Schinken in
Portwein-Sauce mit frischen Feigen*

*Mille Foglie
Hausgemachter Blätterteig
auf italienischer Edelcreme gefüllt mit Waldbeeren*

Pro Person 85,50 €
