



Romeo & Julia-Dinner

KULINARISCHE VERFÜHRUNGEN

Highlights aus der kalten Küche

|

KAROTTEN-INGWER-KOKOSCRÉMESUPPE

mit Julienne vom hausgebeizten Lachs

|

JUNGER ATLANTIK KABELJAU

auf Erbsen-Minz-Püree dazu in Parmesan
gebackene Risottknöderl

|

RUCCOLA-ROSTBRATEN

mit Balsamicodressing und Grana,
dazu Rosmarinerdäpfel

|

KOSTPROBEN

aus unserer Patisserie „Sandro“